



43169

I

Mag. St. Dr.

P

Heide 1382

Medyc 1382

Ida Kowalski

32. VII. 127.

XII. g. 13

DWOIE PISMA

PIERWSZE

O

OSPY WSZCZEPIENIU

DRUGIE

O

POWSZECHNYM ZIOŁ

Y KORZONKOW SUSZENIU.

BIBLIOTE: UNIV.



UNIVERSITATIS

DEVOIL RISM A

DEVOIL RISM A

DEVOIL RISM A

DEVOIL RISM A

DEVOIL RISM A

DEVOIL RISM A

INOKULACYA

ALBO

OSPY WSZCZEPIENIE

UŁATWIONE

Y

MATKOM SAMYM

ZŁECONE

PRZEZ

JANA JERZEGO EISSENA P.T.

w Roku 1773

Z

NIEMIECKIEGO PRZETŁUMACZONE

w Drukarni Mitzlerowskiej

Roku 1774.

43169

I

s
b
m
u
n
C
p
z
le
k
k
i

PRZEMOWA



Zamierzony cel tym dwom
Książkom odemnie na pu-
bliczne światło wydany, każde-
mu ie, dla oczewiztości pożytku,
uczyni powabnemi; a z inąd ce-
ny im y szacunku przyrośnie, gdy
Czytelnik ostrzeżony będzie, iż
przetłomaczenie tych dwóch Książ-
zek na Oyczysty ięzyk, y udzie-
lenie onych naszym współziom-
kom skutkiem iest najwyższey w
kraiu władzy, chętnie moc swo-
ią słopniami uszczęśliwienia pod-
lega.



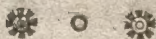
legających sobie wymierzającej.

Rodzay niewiadomy wyz-
wienia do kraiu wprowadzić, lub
wprowadzony bez trudności, bez
nakładu pomnożyć, iest to każde-
go w szczególności obywatela wła-
sność pomnożyć, a zatym naysku-
teczniejszy sposobem przyłożyć
się do uszczęśliwienia powszech-
nego; które, w tym tak oświeco-
nym wieku, ludzi najmędrszych
wyroki, na doświadczeniu row-
nie iak na rozmyślaniu wsparte,
w wolnym y bezpiecznym od ka-
żdego własności swej używania
upatrzyły.

Zni-



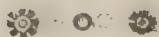
Zniknęły już, po większey
części, one okazałości więcey niż
gruntu mające wynalazki, które
na odmiennych skłonnościach y
burzliwych ludzi namiętnościach
publiczną szczęśliwość zasada-
ły; lub też, wzorem zapędzonych
w niedościgłe zamysły swoje
Peripatetyków idąc, między pu-
blicznym y każdego w szczegul-
ności obywatela dobrem różność
naznaczały; lub na koniec subtel-
ności Fizyki do kraiowej Ekono-
miki wprowadzając, iako wtam-
tych wagę kuli w samym Cen-
trum



trum, tak w tey szczęśliwość
wszystkich w iedney osobie zawar-
tą sobie wyobrazały.

Wyznać wprawdzie, iż nie
taka co do pozoru różność jest, mię-
dzy wprowadzeniem nowego
wyżywienia gatunku y już znajo-
mego pewnieyszym y trwalszym
zachowaniem, ale co do rzeczy
śmiem mówić, iż szczęśliwość
szczegulnych osob w tym drugim
sposobie doskonalsza jest zawarta;
przeto, iż więcey daleko na tym
należy, aby własność obywatela
każdego obwarowana, niżeli aby

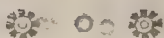
roz



rozprzesztrzeniona była: albo raczej iessleri chęć nasza koniecznie domaga się rozprzesztrzenienia, aby raczej iednegoż rodzaju, nie zaś rzeczy rodzajem odmienne były pomnożone.

Zatym, przełożonych w pierwszej z tych Książek trzymając się sposobow, każdy y część ktorey własność używaniem mógł ztwierdzić, y część, ktorey dla nieposobności zachowania wyrzec się musiał, będzie na potym bezpiecznie y z zupełną korzyścią swoją posiał.

Do



Do uczestnictwa tey szczęśli-
wości, podanemi przez drugą
Ksiąszkę szkodkami, większa o-
bywatelów kwota wezwana bę-
dzie; gdy, uchyliwszy na stronę
płonne uprzedzenia z fałszywe-
go prawideł Religii przytocze-
nia, lub nowotności rzeczy po-
chodzące, znaczna obywatelów
liczba, od klęski, tym okropniej-
szej, im w przyczynach swoich
poufzechniejszey, zastłonią,
przy życiu zachowana rzeczywi-
stą narodu moc, y naysławniejsze
bogactwa pomnoży.

Poży-

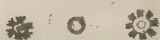
❁ ❁ ❁

Pożytki z zaszczepienia O-
spy wynikające, mogła do nieiakie-
go czasu, albo niewiedomość, albo
zaboconność, albo ślepa wda-
wnych zwyczajach zaciętość, aż
do pewnego kresu podać w wą-
tpliwość.

Przytoczone Greków, Geor-
gianów, Turków, Indyjczyków,
Persów przykłady, mogły się
zdcwać albo nad to z daleka za-
ciągnięte, albo, dla krajów roz-
ności, mało godne naśladowania.
Anglików przykład mniej się do
prze-

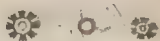


przekonania zgodnym być зда-
wał, iż narodowi temu, iak
gruntowność w myśleniu, tak też
osobliwość w postępowaniu przy-
pisują. Poczęty niktąć powoli
uprzedzone zdania, kiedy obywa-
tele Hannowerscy, Anspaccy y Pir-
montu, a potym inne odlegley-
sze, albo też Anglikom w trybie
myślenia nayprzeciwneysze na-
rody, mniej się Wschodnich stron
zuzyczaiem y Anglikow doświad-
czeniem wzdrygać poczęty. Ale
ostatni cios na zaślazące uprze-
dzenia w tych naszych czasach
przy



przyszedt, kiedy dokładne rachunki uczynione y nie raz powtorzone pokazały, iż z 3434. dzieci, ktorým w Szpitalu Londyńskim zaszczepiono Ospę, tylko 10. a z 6456. przyrodzoną Ospę mających 1634. życia pozbawionych zostało. Takież rachunki pokazują, iż w Ameryce Połnocney, gdzie Ospa połowę prawie obywatelów sprzątać zwykła, ledwie zsta Ospę szczepioną mających ieden umiera.

Do ostatniego zaś oczewistości moralney kresu ta prawda
przy-



przyszła, gdy samychże Monarchow, na sobie lub potomkach swoich, szczepienia Ospy, bez żadney trwogi y z naysmyślniejszym skutkiem doświadczonych widziano.

Książki zatym, ten dwoiśy pożytek, tak ściśle z uszczęśliwieniem każdego krain spoiony za cel mające, a obcym językiem pisane godne zaiste były bacznosci naylepszego Monarchy, nie umiejącego obojętnym okiem na dobro poddanych swoich poglądać,
kto-



ktory chcąc aby do uczestnictwa
spływającej z nich korzyści pod-
dani Jego byli przypuszczeni.
Zalecił onych na Ojczysty język
przełożenie J. P. RUSZCZY-
COWI Adiutantowi swemu, w
tej pracy od J. P. KLEMENSA
dawnego Lekarza dworu J. O.
Kasztelanwey Krakowskiej H.
W. K. wspartemu.

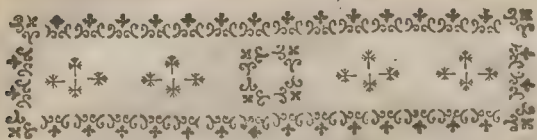
Przyimie zatym łaskawy Czy-
telnik tę pracę tym chętniej, im
pewniejszy w niej y troskliwości

oko-



około dobra swego naywyższej
władzy dowody, i skutecznieysze
obmyślenia tegoż dobra przez się
dla siebie y dla drugich, przez
drugich dla nich, y dla siebie
środkie upatrzy.

Już



Uż od lat kilku, w przyda-
tku do Petersburskich ga-
zet, było zdanie moje, że
Ospy szczepienie poki szcze-
gulne Doktorow z professyi zatrudnie-
niem będzie, mało przyda się dla wieś-
niakow, naywiększey Obywatelow części;
nawet y dla tych w takim poddaństwie bę-
dących, że Rolnicy własnością są swego
Pana, y dostatki Jego nie tak na rozle-
głości dziedzictwa, iako na liczbie pod-
danych zasadzają się, więc on zadnegoby
kosztu oszczędzać nie powinien, aby
ludzi swoich od klęski z Ospy pocho-
dzącey ochronił. Nie jest rzecz wpraw-
dzie każdego dziedzica tak siła na
tołożyć, ileby lekarz sprawiedliwie za
to żądać mógł, a tym mniej uczyni-
wać go w roczney pensyi. Szpitale
po wsiach więcej trudnościom po-

dlegaią. Na majątność mierną, wyiawszy wcale wielką, iest to ciężar przy-
trudny; gdyby zaś cała Parafia od 40.
50. aż do 60. wsi, 10. albo 15. mil y więcey w
okrąg mająca, na wzajemne takowe ustano-
wienie zgodziła się, ledwo by to radzić
można, a jeszcze trudniej do skutku
przyprowadzić. Jak byłoby ciężko gdy-
by chciano z tak odległych miejsc dzieci
zgromadzić y o nich mieć staranie!

Jak tylko J. P. Konfyliarz Betzki zno-
wu w Europie przywrocony dawny pra-
wdziwie Orientalny sposob wszczepienia
ospy, w wielkim Jego o wychowaniu
młodzieży ułożeniu wprowadził, a po-
tym J. P. Baron Dimsdale w Petersburgu
sławą swoją inokulacją praktykował,
tak dom moy przez czas długi był szpi-
talem, tak dalece, że mi się to na ostatek
uprzykrzyło. Poruczyłem to moim dwom
Zakryśtjanom, którym się zarowno sprzy-
krzyło. Na ostatek porobiłem Chłopow w
szczepieniu Ospy lekarzami. Doktorowie z
professyi tymże się zadtrudniali y wiadomo
jest, iak te szczepienia Ospy rozszerzanie
nawet między pospolstwem dobre przyno-
siło

śilo skutki. Rozumiałbym że to jest ie-
dyny Krok, który dla Pospolstwa w tey
niebezpieczney chorobie czynić się mo-
że. Lecz czas odkrył, że to bez wady
nie było. Gdy ta operacya w ustawney
praktyce nie jest, tedy łatwo y prętko się
zaniedbywa, nastąpi potym epidemiczna
zaraźliwa Osipa, w tenczas znowu do
szczepienia się udaia. Lecz potym nie
praktykuie się bez szkody. Podobnie się
dzieie z Szpitalami. Poki ustanowienie
nowe jest, poty idzie wszystko według
zyczenia. Szanuiemy łaskawą opa-
trność, chwalemy Fundatora, widzie-
my się wewnątrznie przekonanemi, że
ten wyborny ratunek ubogim dzieciom
mógł by być pożytecznie użyty. Wię-
cey się do Szpitala przynosi dzieci, ani-
żeli Fundusz przyiąć może, lecz to nie
trwa długo, y znowu wszystkie takowe
ułożenia zostaią w bezczynności poty,
poki nowa panować nie będzie żaraza.
Lecz na ow czas Szpital znowu za szczy-
pły będzie, y spokojność tak długo
wszystkich ubespieczaiąca, wyda potym
grassuiącey ospie na sztych innostwo

dzieci, które dobroczynny Fundator nakładem swoim zachować chciał. Ale ludzie jesteśmy, y podobnym sposobem we wszystkich pożytecznych rzeczach postępujemy. Zawsze do ubespieczenia y niedbalstwa nad to łatwo się skłaniamy. Jeśli takie dzieło utrzymać się ma, tedy takim chyba kształtem, żeby tey machyny moc ruszania się nie od obcych sił zawiąsa, lecz iako żywe ciało przez własną swoją konstrukcją sama w sobie ją miała. Ztąd przyszło mi niedawno na myśl, czyby szczepienia Ospy, albo inokulacyi, na Matki zdać nie można było. Jest przykład pięćdziesiąt Matek w Parafii, dzieci mających, którym ma być Ospa szczepiona, tedy między niemi zawsze znajdzie się jedna, która ubespieczona będąc, zdaleka postara się o ropę czyli materią Ospy, wszczepia ją swojemu dziecku, a od tego drugie Matki dostają materyi, y gdy wszystkie w całej Parafii to poymą, tedy zawsze będą Ospę wszczepiać, y w każdym czasie materyi iey dostać będzie można. Jest która Matka nie dosyć śmiała do czynienia tey operacyi, tedy robi to sąsiadka. Wprętce to zdanie powszechnie bę-

dzie przyjętą. Czemu ja mam (powie nie iedna) niebezpieczny iad Osipy w dziecku moim zostawować tak długo? A gdy z czasem wszystkie cale młode dzieci, zacząwszy od czterech tygodni ich wieku będą inokulizowane, którym naymniey się przypadkow trafi, tedy szczęśliwy sukces inokulacya mieć będzie. Nigdy szczepienie Osipy zarazy tej choroby nie sprawuje, y chociażby ona z inszego wyniknęła źródła, tedy mało się rozszerzy, gdyż więcej będzie dzieci takich, którym Osipa wszczepiona była, a niżeli takich których Matki w tej okoliczności zaniedbały.

Dzielo szczepienia Osipy powierzyć Matkom, łatwo to jest wymówić; lecz dwie rzeczy są potrzebne na których inokulacya zawisła. Odkryłem ie szczęśliwie y nie omieszkiwam świat o tym uwiadomić.

Dnia 16. Sierpnia zebrało się 45. Mattek z 60. dziećmi z Dobr J.P. Szambellana de Bock do domu mego, którym wszystkim dzieciom wszczepiona była Osipa pod moim własnym y dwóch moich

Ogło-

Ogrodniczkom dozorem. Jednym Matkom rękę trzeba było prowadzić, drugie zaś same szczepiły zachęcane będąc małemi podarunkami. Wziąłem do tego ropę z doyzrzałych Osp dziecka iednego, ktoremu na ten koniec dwoma tygodniami pierwey Ospę wszczepilem. Byłoby można zażywać do tey potrzeby materią w Rurkę od piora zebraną przed kilką tygodni, y połową kropli wody rozrzedzoną, atym bardziey świeżą także w rurkę od piora zebraną. Wzieliśmy ostrą igłę, kłoliśmy nią do każdego szczepienia w Ospę, a potym cale po prosto tąż igłą kłoliśmy obie ręce dzieciom, między wielkim palcem (Pollex] y drugim naybliższym iego (Index) po dwa albo trzy razy, tak daleko raz od razu, ile na małej dziecinney ręce mieysca było. Kłoliśmy zaś zukosa y tak nie głęboko, że dziecko ledwo ręką drgnęło, tak właśnie iakby mu dopiero bolić miało. Krwi po zakłociu nie powinno bynajmniej się pokazać,

Odprawiłem te Matki z następującemi przeltrogami, które im przez wspomnianych

ných Ogrodniczkow ze dwa razy powtórzyć rozkazałem.

1. Po dwóch dniach powinniście zacząć codziennie kilka razy dzieciom inkulizowanym zimną wodą ręce obmywać, ale iak prętko obaczycie że ropienie na mieyscach zakłótych się robi, tak zaraz tego poprzestańcie, a potym czynicie toż samo z czołem, poty, poki ospa wszędzie wysypywać się nie zacznie. Jak nastąpi gorączka y czoło się rozpali, tedy go ieszcze częściej obmywajcie, a najbardziej w ten czas kiedy będzie rozpalone y iak długo.

2. Dawajcie dzieciom, ktore już od pierśi są odłączone ten napoy, do ktorego są przyzwyczajone, ale tak zimny iak tylko można.

3. Trzymajcie dzieci letko ubrane, ile możności na świeżym powietrzu, osobliwie pod czas gorączki, poty, poki wszystkie ospy się nie wyrzucą. Ciepło w odzieniu, w izbie y włożku jest śmiertelne dla waszych dzieci podczas gorączki.

4. Dawajcie im zwykłe ich potrawy, a strze-

a strzeście się dawać im solonych ryb, mięsa solonego, tłustości, plackow, y ciepłego chleba.

5 Rózyrywajcie je rozmaitemi dziecinnemi grami, y starajcie się dla nich o kompanią z dziećmi zdrowemi.

6. Jak prętko postrzeżecie, że dziecko przez 24. godzin zatwardzone jest, tak zaraz starać się powinno iścieście temu zabiedz: bo po zatwardzeniu następuje gorączka, bole, y nie spanie, pragnienie, wysypka czerwona, mnostwo wyrzucającev się ospy, puchlina po całym ciele, a na ostatek śmierć.

Wszystkie takim sposobem trzymane dzieci po większej części cale letką miały osę, y na ostatek szczęśliwie ją przebyły, bez zażywania naymnieyszego lekarstwa. Tylko ieden trzyletni chłopiec; który miał zatwardzenie, y którego Matka przeciwko odebraney przestrodze czwartego dnia dopiero przyniosła. Wybrałem między wszystkiemi zatwardzenierozwalniającemi lekarstwami tylko takie, których wieśniak zażywać może, y tak one przepisałem: Pierwsze

wsze było, Pigułka z mydła, a przytym
smarowanie brzucha mydłem; drugie,
tytuniowy dym z tyłu wdmuchany, a
trzecie, w wielkości grochu żywego Sre-
bra z wodą zażycie. Na resztę należało-
by emenę dawać, ale w tym jest trudność,
ponieważ wieśniacy z tym się spra-
wić nie łatwo potrafią. Pierwsze lekar-
stwo było bez skutku, ale za drugim do-
legliwości ustały, Ospa zaczęła się dzwi-
gać, y dziecko ozdrowiało. Y tym spo-
sobem pierwsza ta proba szczęśliwy mia-
ła koniec.

Zaraz potym uczynilem drugą probę
ospy szczepienia z dzieśnią Matek, y na
ten czas potrzeba było dwom dzieciom
dać co wpierwey na glisty. Potym
trzecią uczynilem z 18. Matek, których
dzieci ieszcze gorączki nie dostali. Miło
na to jest patrzyć, z jaką Matki ochotą,
a co raz większą, szczepienie ospy same
robią, y z obeyściem się w chorobie bę-
dąc już od innych Matek nauczone do-
mnie się udaia. Nie potrzeba już za-
dneym przymuszać ani namawiać, lecz sa-
me na pierwsze skinienie przychodzą.

Cale

Całe proste igłą zakłócie, dwie liniiki na wierzchniey skureczce, które nayprościeyſza Matka potrafi, y które ſię czynią zamiast sztucznego zakłócia wyſzlifowaną płaską igłę; obeyście ſię bez lekarſtw y bez Cerulika: Te to ſą dwie rzeczy na których całe ſzczepienia dzieło zaſadza ſię, y rozumiem że bez dalszey trudności wykonane być może. Jedna ſiaadka od drugiey ſię uczy, y tym ſpoſobem inoculacy: ſama ſię rozszerza; Corki ią przeymuią od Matek, a tak ſama własną mocą ſię utrzymuje. Koſzt iednego Szpitala doſtatecznie wyſtarczy daniem przykłądu zachęcić, aby to dzieło w powszechności było przyięte.

Te inokulacyi Oſpy przez Matki czynienie doſkonale ſię uda w Miąſtach y w takich mieyſcach, gdzie ſą w bliſkoſci Apteki. Dają ſię w takim razie Matkom Recepty ſłużące przeciw niektórym przypadkom. Na przykłąd na glišty: R^x Pulv. rad. Jalapp. vnc. j Crem. tart. vnciam dimid. Zinzib. drach: ij. M. F. Pulvis D S. Proſzek Laxuiący oſobliwie na Glišty, którego puł łyżeczki od herbaty albo y całą łyżeczkę z miodem

dem przasnym albo z syropem daway;
Przeciwno zaś przypadkom spasmodycz-
nym, rznięciom w brzuchu, zatwardze-
niom, biegunkom &c. Rec. Conch. praep.
vnc. j. Antim. diaph. vnc. dimid. Lumbr.
terrestr Zinab. nativ. aa drach j. M.F.
Pulvis. D.S. łyżeczkę, od herbaty dawać.
dzieciom przeciw przypadkom z ołtrości
y gorączki pochodzącym.

W nagley potrzebie mogą y Matki
dzieci swoje enemą opatrzyć; ieśli się
oprocż zatwardzenia wysypka także czer-
wona pokaże, wolno im Syrop z Rabar-
barum dawać &c. U nas inney pospoli-
stwo nie ma pomocy tylko od Xiędza al-
bo od Państwa swego, więc sprawiedli-
wie takie Matki pospolitych y domo-
wych sposobow użyć potrzeba. Daymy
na to, że iedno albo drugie dziecko po
wszczepieniu Osy, z niey nie wyidzie,
lepiej iednak dwoie niż dwieście ich u-
tracić. Dobrze ten czas iest mi w pa-
mięci, kiedy w niektorych latach podle-
głych zarazie Osy, po sto y więcey dzie-
ci z niey umarłych chowałem.

Co się zaś tycze czasu, w ktorym ospa-
fzcze-

szczepiona być może, tedy w zarazie iey epidemiczney każdy czas iest najlepszy. A gdy ta choroba nie p. nule, najlepszy fluży lato y jesień, ponieważ na ten czas dzieci prawie ustawicznie na wolnym trzymać można powietrzu: bo nie zimno ale świeża chłodna Aerya w tey okoliczności potrzebna iest, y mogą te dzieci wfrzod kanikuly być na wolnym powietrzu, byleby w cieniu ie trzymano.

Względem wieku dzieci do wszczepienia Osipy, trzeba wiedzieć, że pod czas zarazy każdy do tego zdalny iest. Kiedy zaś iey nie ma, tedy z rozmaitego doświadczenia mam za najlepszy do tego dzieła wiek od 4. aż do 20 Tygodni: bo w tym ieszcze czasie dzieci innego nie biorą pokarmu, iak tylko czyste Macierzyńskie mleko; nie wyrzynają się ieszcze zęby; nie mają w sobie żadnych glistow, y tym sposobem nie bezpieczeństwa naturalney Osipy w cześnie uniknąć nie mażże ieszcze iakich przeszkod? Czy wszedzie Matki do tego dzieła się nakłaniają? Alboż będą takie, które sumiennność niby, mniej roztropnemi

y na

y nagannemi się pokażą? Drugi pomy-
 ślić może, gdyby sam Xiądz około tego
 zatrudnić się chciał. Prawda y rzecz
 naturalna to jest, że ten który przez
 wiarę, spokojność sumnienia, życie cno-
 tliwe zbudowaniem zostaie, większą
 przed innemi znajduie ufność, lecz
 dawno wkorzenione mniemania nie chcą
 znać tego, co rozum y tkliwość dyktuie.
 Gdy mnie przed 20. lat troje dzieci na
 ospę umarło, tedy we trzy lata potym
 uprosilem Lekarza, aby na dwoygu dzie-
 ci moich próbę uczynił inokulacyi, kto-
 ra w tym kraju na ow czas cale nie zna-
 ioma była. Dobrze się to udało. Lecz
 iaka śmiałość y bezbożność nie była mi
 za to przyznawana, od takich nawet lu-
 dzi, którzy w inszych rzeczach nie la-
 two rozsądkiem błędzą? y dotąd ieszcze
 znayduią się osoby rozumne, które w
 tym dziele Opatrzności, ieszcze starym
 podlegaiąc mniemaniom, oczewisty tylu
 ludzi ratunek widzą, razem y nie widzą.
 Coż lepszego po prostym człowieku obie-
 cywać można? Nie dziw żem ia przez
 dwa lata wieśniaczki do wszczepienia

Ospy

Osipy ich dzieciom przynaglać musiały. Staraly się one zrobioną inokulacyą przy studni obmyć, tak iak przed 600. lat w Dzwinie Chrześć obmywać chciano. Jedna z nich wszczepienie Osipy w łażni wypłokać starała się, ale za trzy dni dziecku ta kąpiel na śmierć służyła. Obmywanie przy studni y owszem zdrowe było, latwiey się Osipa dzieciom wyrzucała. Drugie mówiły: dosyć myślą, ale odmyć niepodobno było. Wiele Matek uniknęło inokulacyi, mieniąc że ich dzieci już na Osipę przechorowały. Lecz po tym to ich zawstydziło, y usprawiedliwiło innych wziętą rezolucyą, gdy dzieci ich napadła naturalna Osipa, z ktorey częścią chorowitemi zostały, a częścią wymarły. Ta więc okoliczność, która się w ostatnich latach dosyć często przytrafiła, rozgłosiła to dzieło, y iey po większey części w naszej stronie powszechne inokulacyi przyięcie winni iefleśmy. Tak się rzecz dzieie z naszymi poddanemi: z początku przymusu zażywać potrzeba. W tych zaś mieyscach gdzie wieśniacy wolni są, przykłady y

wyżey

wyżej wyrażone oszukania się na starych
mniemaniach, tenże uczynią skutek.

Niechay tedy inokulacya dziełem Ma-
tek będzie, aby tyle ludzi, ktorzy w na-
turalney Ospie łupem tey strasney cho-
roby stać się mogą, zdrowiu y życiu za-
chowanych było. Cności też jedney
ze stu Matek umarło dziecko, tedy jedna-
kowoż uczyniła ona co umiała y co iey
niosła powinność. Pan Bog dał, Pan
Bog y odebrał. Ale wy BOGA bo-
iące się, kochające dzieci wasze y roze-
znane Matki! chceycie uważać iak wie-
le przez was Bog zachowa ludzi, kto-
rym dał życie? Zaczynaycie śmiało y
wesoło te dzieło w Jmie Jego, Niech
On będzie z wami.



N A S T Ę P U I E
N A U K A O P O W S Z E C H N Y M
Z I O Ł y K O R Z O N K O W
S U S Z E N I U .

N A U K A

NAUKA :

O POWSZECHNYM

ZIOŁ Y KORZONKOW
SUSZENIU.

CZĘSC PIERWSZA

O Jarzynach, Sałatach y Korzeniach,
i jakim sposobem suszone y w kartuzy pakowane
być mają,

dla pomnożenia wyżywienia się sposobow

PODANA

przez

JANA JERZEGO EISENA,

Torzeńskiego w Infantach P. Sioła, wolney
Ekonomiczney w Petersburgu Społeczności
Towarzystwa

Z NIEMIECKIEGO PRZETŁOMACZONA.

Szacunek y pożytek ziół y Korzonków
suszenia.

Suszenie iarzyńny równie iako y ziół
lekarskich nie iest rzeczą nową. Od
dawnego czasu iest we zwyczaju suszyć
szpinak, szczaw, pietruskę, kopr, groch
zielony z strączkami y bez strączkow,
fasolę, kuczmorkę (*fiser album*), rzepę,
karczochy &c. Wieśniacy w Finlan-
dyi ku Lapponii mieszkający suszą ta-
kże liście kapuściane. Moim zdaniem
takowe suszenia równie są dawne, ia-
ko y robienie siana z trawy.

Rozumiem tylko że ta sztuka, kto-
rą tu opisiuie iest nowa, z tych miar :
imo. Ze podaie powszechną suszenia
zioł y korzeni naukę, która do wszy-
stkich zgola iedzeniu służących rzeczy
ogrodowych, y ziół tak domowych ia-
ko też y polnych, kwaszonych y nie-
kwaszonych służy. zdo. Zachowuią one
far-

farbę, smak, moc y kruchość, a przy-
 tym mogą być doskonale wysuszona-
 mi. 3tio. Ile wiedzieć mogą nowy też
 wynalazek iest pakowanie w Funty tych
 suszonych rzeczy, przez który sposób
 one bez zabrania wielkiego mieysca
 schować można. Przychodzi to bez tru-
 dności y w podroży łatwo się zabiera.
 Upakowawszy je mocno, zabiega się
 doysciu powietrza, wilgoci, pleśni, nie
 zaszkodzi ani kurzawa, ani pająki, ani
 muchy y robaństwo. Smak swoy one
 przez długi czas zachowywać będą.
 Przymieszanie tych rzeczy, ktore do zro-
 bienia potrawy potrzebne są, y ktore w
 gotowaniu zamiast korzeni zażywane
 bywaia, ponieważ wszystko suszone iest,
 razem upakowane być może. Na przy-
 kład: przymieszać do zielonego grochu
 razem y liścia Pietruszki; do siekaney
 kwaśney kapuśty pieprzu, kminku y ce-
 buli &c. Do sioackiey kapuśty trochę
 muszkatowego kwiata. Na supę z zioł-
 kami zmieszać razem szczaw, szpinak,
 endywię, salate, trybule, szparagi, pie-
 truszkę y selery z korzeniami y liścia-

mi, pory, szczypior, borak, estragon, bafilikę, &c. Różne recepty służyć mogą do zrobienia z ziół smaczney suppy. Na przykład na szkorbut: Weź warzęchwy ziela (Cochlearia) boboniku (Becabunga) każdego po Funcie iednym, rzeżuchy wodney y ogrodowy każdej po puł funta, ostrożkow (Flores Calcatrippæ) albo nie doyzrzałego ich nasiona ieden lot. Dla uśmierzenia gorzycy y dodania smaku w suppie, przyłóż Osęta, podagriczniku lub koliey stopki ziela (Podagraria) sałaty, endywie po puł funta. Estragonu, boraka, bafiliki, trybuli, &c. po łocie iednym. Cebuli, rokambułu, porow, szczypioru które z nich będzie na dorzędziu puł funta. Y takim sposobem na biegunkę krwawą, na chorobę Arthritis vaga zwana, mogą być właściwe suppy gotowane. Jeżeli można sporządzić sobie z kuchni takie lekarstwo, tedy ten ieden sposób być się zdaie. Gdy kto z obrzydliwością pić musi ziółka gotowane y tyśunny, czy nie lepiej że mu zżywać suppy z ziółkami smacznev. kiedy y bez
tego

tego iść potrzeba. Takowey medycyny Praktyka byłaby nowym Chymii rozdziałem. 4to. Y to będzie rzecz nowa, że takowa potrawa w kwatransie, albo w puł godziny gotowa będzie, która w Obozie albo w drodze przy rozmaitych okolicznościach y w żeglowaniu wielce pożyteczna iest, że nie wiele dREW wychodzi, a na okrętach przez krotkie gotowanie słodka woda się oszczędza, 5to. Na ostatek do dzieło nawet w wielkiej mnogości zażywane być może, gdyż długie y pracowite w piecach suszenie, które dotąd źle zażywane byli, nie tak dobrze udałoby się.

Powszechnie zioł y korzeni suszenie pomnaża wyżywienia się sposoby. Dla tego że one służyć mogą w ten czas, kiedy o świeże trudno iest, y kiedy według czasu ich nie ma: przeto więcej ich wychodzi, a z tey też przyczyny y polnych więcej się zbiera, y około ogrodow więcej iest starania. Z tych naci które w Jesieni bywają, dla przechowania zimowego, odrzynane, ja-

ko to z rzepy, rzodkwi, burakow, marchwi, kucmorki, kalarepy, cykorii, pietruszki, selerow &c. już nie tak siła, jako rzecz nie potrzebna, wyrzuca się, ale się wysusza, mniej się chowa do złych piwnic y mniej gnie. Co na targu sprzedać ogrodnikowi się nie trafi, to on nie wyrzuci, jako zwiędle, ale wysuszy. Będzie on z większą pilnością około ogrodowin swoich pracował, kiedy nie tylko świeże, ale y wysuszone sprzedać może.

Pomnaża ieszcze takowe suszenie sposób wyżywienia się z strony zdrowia, bo potrawy z ogrodowin są nay-pierwszym pokarmem człowieka, utrzymają krew w naturalnym iey stanie; a osobliwie służą ziola kwaśkowate przy zażywaniu wody nie zdrowey, przy aëryi wilgotney y zgniłej, przy zaraźliwych chorobach, przy szkodliwym a zbytecznym mięsa jedzeniu, a tak są razem y pokarmem y lekarstwem. Ten więc Artykuł jest nayprzednieyszy między sposobami wyżywienia się, y owszem one pomnaża, jest nam nayprzyjemnieyszy,

szczy, jest między wszystkiemi pokar-
mami naylżeyszy y naypewniejszy do
dostania, y przez suszenie łatwo prze-
wieziony y chowany być może. Scho-
wałem na przykład w komorze wilgo-
tney Pak selerow, z nacią suszonych y
mocno ugniecionych, na drugi Rok; gdy
więc kawałek ich dobędę, tedy rownie
ie piękne, zielone y białe znajdę, ia-
ko z początku były, a oblawszy tako-
kowe talerzyki ukropem, ledwo nie tak
iакby świeżo rznięte będą piękniemi.

Nie chwałę ia dla iакowey próżney
okazałości tę sztukę, y owszem czynię
to z nieiакim przymuszeniem, ale po-
winienem tak postępować, ażebym prę-
tżą w powszechnym iey przyięciu zie-
dnać zaletę. Wszakże według zwyczai-
u nie zle przyimujemy, kiedy nam go-
spodarz o potrawach swoich wszystko
to mowi, co tylko wie że gościom spra-
wić appetyt może. Takowe suszenie

imo.) Na morzu wielce sie przyda,
gdy strawa na okrętach przyjemnemi, zdro-
wemi y chorobom żeglarskim, iакo to
Szkorbutowi zabiegającemi y leczące-

mi potrawami pomnożona będzie. Ponieważ kwaśzone ogrodowiny swoim potężnym kwasem, równie iako y te, które do salaty służą, przeszkadzają złym skutkom pochodzącym z wilgoci morskiej aëryi, z exhalacyi tak wielu ludzi w szczupłym miejscu na kupie będących, zabiegają zaraźliwym Chorbom, szkodliwości zaitalei y prawie zgniłej słodkiej wody, nad to że ogrodowiny tak kwaśzone iako y kwasu nie mające umniejszają złych skutków pochodzących z jedzenia słonego mięsa y słonych ryb. Do tego każda Nacya zyskuje tę korzyść dobierać sobie takich Ogrodowin do których z młodości jest przyzwyczajona. W Rosyi podobają się barzcie z kwaśnej kapusty y z zioł, które nazywają szczu, innym przypada do gustu sama kwaśna kapusta, drugim słodkie ogrodowiny, a inni na ostatek y kwaśne y słodkie lubią. W tym jest oczywista różnica czyli ja (osobliwie jeśli to przez długi czas trwać ma) same mięso, ryby świeże y solone, groch, kasza, mąka do

iedzenia, czyli też różne przytym iarzyny, do których iestem przyzwyczajony, mieć mogą. Równie też: 2do.) Takowe suszenie pożyteczne będzie okętom kupieckim, a osobiście do Indyi, Grzenlandyi żeglującym, także Rybakom sledzi &c. Radbym był przyjaciela mego z Anglii do Polu południowego płynącego Xiędza Förstera opatrzonego takimi suchymi ogrodowinami wiedzieć, żeby on rzezuchy y Pietruszki w ziemi *del Fuego*, iako osobliwego skarbu y lekarstwa na szkorbut nie był przymuszony szukać. Dałbym przez to okazać mężowi temu ciekawemu y sprawnemu zioł iakich rzadkich z tamtych krajów wysuszonych przywieżenia. Podobnym sposobem rozumiem, że w przyszłym cz. sie. w Szpicbergu bez ziołka przeciw Szkorbutowi służącego obeyść się będzie można. 3tio.) Przyda się także suszenie te Woytku w Polu y Marszu będącemu. Jeden koń uciągnie we dwudziestu Pudach, takich suchych ogrodowin tyle co 400 albo 800 Pudów byłoby świe-

żyż, a żołnierz może mieć na iedeu albo dwa mieřące prowizyą w kiefzeni. Tym sposobem on w kaźdym czasie y mieyscu iarzyną opatrzonu będzie. Nie tylko markietani na przedanie mieć takie rzeczy łatwo będą, ale się Officier y żołnierz postara, mając sposobność iemi się opatrzyć. Nie mam przyczyny długo się rozszerzać, ten co czasem nad to, a czasem nic nie miał, naylepiey o tym opowie. To tylko przydaię, że w Obozie dość często na czasu, wodzie y drzewie schodzi, a takowe rzeczy prętko ugotować się daią.

4to) Przyda się także Garnizonom w Fortecach oblężonych, które ogrodow swoich kuchennych zażywać nie mogą.

5to) Karawanom które wszystkie swoje żywność z sobą wozić muszą. Naybardziej dla nich kwaszone ogrodowiny, które mney czynią pragnienia, zdatne są.

6to) Karczmarzom, ktorzy wszystko na dorzędziu mieć powinni dla prętkiego ięć gotowania.

7mo.

7mo) Gospodarze, którzy albo złe albo żadnych piwnic nie mają, będą po-
tym zielone ogrodowiny tylko na cwa-
mieściące chowali, a resztę ieszcze w ten-
czas kiedy naylepszy w nich smak iest,
wysuszą, ażeby się na cały Rok opatrzyć
y swoy iarzynny sklep w Szafce zam-
knąć mogli. Rzepę, która oprócz re-
go nie długo się konserwuje y gębko-
wata się robi, y Jarmusz iесли z parę ra-
zy przemarznie, zaraz w Jesieni suszyć
potrzeba, przez co rownie smak iak y
świeże zachowaią. Chociaż kto ma y
dobry sklep, a nie ma Pomaranczarni,
tedy się iednakowoż Pietruszką, liściem
selerow, szczawem, szpinakiem, sałatą,
endywią, trybulą, portulaką, szczypio-
rem, borakiem, estragonem, basiliką,
biedrzeńcem (Pimpinella), koprem, szpa-
ragami opatrzy wysuszywszy, y mieć
będzie supkę z Ziołkami. Rownie po-
trzeba rokambul, cebulę, pory, zaraz w
Jesieni suszyć, ponieważ przez zimę si-
ła tego pogniie, a ku wiosnie powyra-
sta. Suszone szparagi daleko lepsze są
od tych, które w zimie na Inspektach
są

fą forfoware. Zeby na Wiosnę, nie
braknęły O. rodowiny w pierwey nim
się nowe pokazi, dobra gospodynia su-
szy zaraz w Jesieni prowizyą słodkiey
kapufty, a osoblwie zieloney Włoskiey,
karafiolow, brokoli, kalarepy, różnych
korzeni, tartosli, dyniow &c. na całe la-
to. Chrzanu, kapufty kwaśney, burā-
kow kwaszonych siekanych. Dla tych
zaś co zębów nie mają, a jednak dla
orzezwienia się chcieliby ieść salatę z
rzodkwi, zaraz ją w Jesieni ufuszy,
a potym na proszek zetrze.

8vo) Ubożim także się wygadza, że
się oni od Wiosny aż do żimy rozma-
temi suszonymi iarzynami y polnemi
ziołami opatrzą, nie tylko mając sma-
czną potrawę, ale też y chleba oszczę-
dzając. Suszone ogrodowiny nawet y
latem przy niedostatku chleba zdrowsze
są od świeżych, ponieważ nie tak łatwo
biegunki im sprawiają. Jak wiele tu-
czących zioł przy ostatnim głodzie,
który prawie w całej Europie się roz-
szerzył marnie zgniło, ktoreby przez
suszenie mogły być pokarmem? Ubostwo
w przy-

w przyszłym czasie dosyć przezorności mieć będzie rozmaite ogrodowe y polne korzenki zbierać, suszyć, y po tym mietko ugotowane z ciałym miesić, a tym sposobem mniej mąki potrzebować. Naywiększa bieda zwykła bywać od Wiosny aż do zniwa, y w ten czas zebrane korzenki z przeszley Jесien., tartofie, rzępa, marchew &c. bardzo pożyteczne będą. Te powszechnie suszenie.

9no) Bez wątpienia do Handlu nowym Artykułem będzie, czy to względem ogrodowin w niektórych miejscach dziko rodzących, iako to szparagi w kraiach Rosyjskich Południowych, y w Iolszcze na Podolu, czy też względem takowych, które teraz się w Ogrodach znajdują, czyli też względem tych, które dla handlu obficiey mogą być zasiewane. Obywatele nasi od miast oddaleni, którzy świeżych iarzyń tak daleko prowadzić nie mogą, ponieważ przewiezienie cenę onych przewyższaloby, będą sadzić wiele kapuśy. Osady Saratofskie, Ukraińcy y inni będą si-

starali o rozmnożenie karczochów, karcz-
 fiolów, brokoli, kucmorki, bobu Ture-
 ckiego, cukrowego grochu, chrzana, ro-
 kambułu, Pszenicy Tureckiej albo ku-
 kurucy, Pieprzu Indyjskiego, melonów
 &c. które wysuszywszy do Petersburga,
 Narwy y Rygi przywozić będą, w tey
 myśli, abyśmy innym Nacyom przy-
 najmniej na pożywienie w okrętach
 dość tanie sprzedawać je mogli. Ros-
 syjskie Szczyt znalazło zdaniem moim
 przez suszenie drogę wyjść za powsze-
 chny pokarm na okrętach po całym
 świecie: ile że suszone zioła nie są od
 świeżych podlejsze, a kto więcej ko-
 sztu y pracyłożyć zechce, tedy może
 mieć jeszcze smaczniejsze. Cudzo-
 ziemcy zwykli są łatwo do tey potra-
 wy przyzwyczaić, czemużby tego sa-
 mego w domu zrobić nie potrafili. Wie-
 le z naszych Południowych krajów
 jest w niedostatku drzewa, jednakże
 Chleb tam pieką, a każdy piec może
 być do tego z pożytkiem przyspo-
 sobiony; ośobliwie w Rosyi, gdzie sztu-
 ka pieców stawienia w największej jest
 do

doskonałości. Wieśniak wystawi mi piec iakiego żądam. Cchciałbym żeby się kto z Petersburga albo Moskwy o naznaczoną w Berlinie najlepszemu piecow wynalazkowi nadgrode był sta-
rał. Niemieccy nasi gancarze nie bio-
rą się do naśladowania tey poprawioney sztuki, gdy to im znośniej iest, że Ja-
rosslawscy od 11. lat chleb im odbierają,
niżeli żeby co nowego wymiścić mieli.
O tym piecow robieniu umyślnie na-
mieniłem, ażebym cudzoziemcom po-
żyteczną o nim uczynił wiadomość.
W moim dawniey wydanyim ostrzeże-
niu wspomniałem też o suszonych ra-
kach na robienie masta czerwonego do
supp, ale proszek od tych rakow nie
długo się konserwował. Dosyć już o
pżyku suszenia iarzyń mowiłem, zy-
cze tylko, ażeby ten sposob wprętcie w
powszechnym był używaniu.

Teraz przystępuję do uwiadomie-
nia o samym suszeniu. Te preparaty, al-
bo suszone rzeczy są dobre: Część ich
bywa lepsza po suszeniu, iako to: sie-
kana kwasna kapusta, siekane kwaszo-
ne

ne buraki &c.; inne zaś nie są po suszenie podlejšemi; oştatniey zimy w samym Petersburgu blisko tyfiaca Paczkow ze stu gatunkow rozdałem, y były te suszone iarzyny u kraiowych y cudzoziemskich Ministrow na floty dawane z powszechną approbacyą.

Jednakże czynię to uwiadomienie, iż suszenie takowe nie iest ieszcze do oştatniey doskonałości przyprowadzone, gdyż ja sam, gdy się nim zaprzęta, coraz nowe pożytki y sposoby wynayduję. Jak wielu innych rownie ze mną o polepszeniu tego wynalazku myśleć będzie? Dopiero iest pułtora Roku, jako po odebraney wiadomości, że Angielczykowie kapustę kwaśną przeciw Skorbutowi na Flotę wprowadzać chcą, y że nasza Flotta na Archipelagu nie mogła kwaśney kapusty konserwować, znowu od początku o tym dziele myśleć zacząłem. Wszakże my gospodarze zaraz na Wiosnę musimy ią do Lodowni dla Konserwacyi chować.

Uwia-

UW I A D O M I E N I E

o P O W S Z E C H N Y M

Z I O Ł

y

K O R Z O N K O W S U S Z E N I U .

C Z Ę Ś C P I E R W S Z A .



R O Z D Z I A Ł P I E R W S Z Y .

Generalne opisanie takowego Suszenia.

TO zawisło na tey okoliczności, że-
by ani wodniste części przez zgni-
łość, ani trawiałe przez spalanie nie
były zepsowane, lecz w naturalnym
swoim stanie utrzymane zostały, byle
tylko wodniste cząstki wyparowali.
Przez ten sposób zachowają iarzyny Far-
bę, smak, moc y kruchosć, y one tak
preparowane napęcznieniem łatwo y dosko-
nale w gotowaniu, gdyż wysuszone wo-
dniste cząstki tym snadniej do dawnych
swoich mieysć powroczą. Ziele z wo-
C dni;

dnistych, smolnych, tłustych, kleiowa-
tych albo mącznych cząstek się składa-
jące, traci w suszeniu mniej albo wię-
cey ciężaru, y funt iego wysycha aż do
4. 3. 2. 1. y $\frac{1}{2}$ lota. Ostatnia ta waga d-
trafia się w suszeniu Dyni.

ROZDZIAŁ DRUGI.

Rozmaite sposoby suszenia.

ZAdnego suszenia sposobu nie ma-
mniej zdatnieyszego iako zwyczaj-
ny w cieniu albo na wietrze. Ogro-
dowiny schną powoli, zabierają wiele
mieysca y pracy; podczas wilgotney
aeryi z nowu nabierają wilgość, y utra-
cają wiele a częstokroć nad to siła w-
kolorze, smaku y mocy. Suszenie w
piecach od chleba bywa albo po wyięciu
iego, albo też umyślnie na ten koniec
go wypaliwszy. Ale takowe suszenie
jest pracowite, nie można jarzyn w ta-
kim mieyscu wygodne doglądać y prze-
wracać y mało się onych tam zmieści.
A gdy się piec umyślnie na to wypa-
la,

wa. Iż, tedy nie zawsze można zgadnąć
 da. miarę przyzwoitego ciepła. W pier-
 zie. wszej okoliczności jarzyny y zioła nie
 do. zawsze za jednym razem wyschną, a w
 ga. drugiey toż samo częstokroć się przytra-
 fi, albo też się spalą. Dotąd te były
 pospolite suszenia sposoby, y nie dziw-
 że się ani w powszechności ani w wiel-
 kiej partyi nie udawały. Zioła y ko-
 rzonki wiązkami zawieszają w izbach
 jest iedno, co one kurzawą, muchami
 y pałkami zapaskudzić. Suszyć ich
 na ognisku gdzie się drzewo paliło, jest
 nie tylko w kuchni przeszkodą, ale też
 y ognisko nie jest wszędzie iednostay-
 nie ciepłe, y gdzie się ogień palił, tam
 jest zbyt gorące. Na gzymś pieca
 bardzo dobrze jest suszyć, kiedy nie
 wiele do suszenia będzie.

Tam należy suszyć gdzie jarzyny
 nie gnęły ani się spaliły, a tak długo
 leżeć mogły poki nie wyschną.

Osobliwie zdatny jest do tego
 pułpiecek Rosyjski *Leżanka* nazwany,
 albo zwyczajne Rury w Pomarańczar-
 niach.

Kto dobrze suszyć zechce, powinien sobie wystawić piec z łustami horizontalnymi z cegieł około trzech stóp Rynskich wysoki. Potrzeba zrobić według szerokości y formy pieca Ramę, ktoraby na wierzchu tegoż pieca leżała, poprzeciągać ją grubemi sznurkami, przykryć ją potym płotnem, a na te kłaść iarzyne którą suszyć zechcesz.

Nad piecem powinna być zawieszona drabina z gęstemi szczeblami, na którą iarzyne jeszcze wilgotne z pieca zdjęte z przyczyny, aby się nie przypaliły, w sitach albo ramkach dla doskonałego suszenia włożyć możesz. Niektóre zioła zaraz się na tę drabinę kładą, y tak dobrze wysychają, iak na piecu. Zioła y kwiaty ktore łatwo wysychają iako to różowy kwiat, trybuła, liście od pietruszki, gorczyca &c. groch cukrowy wygodnie y dostatkim schnąć mogą w gorącej izbie, w łaźni bez dymu wypaloney, w słodowni &c. Białe iarzyne iako to: karafioły, frzodek od brokoli, cebula, rokambuł, rzodkiew, chrzan &c. należy bez

bez najmniejszego zwiędnięcia cale
świeże na piec gorący rozścielać, tedy
one taką jak świeże zachowają białość.
Gdy zaś wpierwey zwiędną tedy po usu-
szeniu będą brunatne, a w gotowa-
niu ciągle y twarde.

Wydany w przeszłym Roku sposób
B. Puimareta służący do suszenia żyta,
ażeby piece Piekarskie w gorze płasko
zrobić, y na nich komorki do suszenia
stawić, podał mi do myśli, abym radził
Policyi gdyby tę rzecz na Piekarzow
zdała, ponieważ piece ich bywają co-
dziennie, wypalane, a tak suszenie te ro-
bić się może iednymże ciepłem, które o-
procz tego jest im nie pożytecznym. U-
bodzy ludzie zbieraliby polne zioła y
przedawali Piekarzom równie jak y O-
grodnicy, co nad potrzebę mieć będą.
Gospodynia, która na swoje obeyście
nie może iarzyń suszyć albo niechce, po-
stąpiaby ie do Piekarza. Chleb dla żołnie-
rzy y suchary z ziołami robić, oprócz te-
go Piekarzom jest rzecz przyzwoita. Na-
wet y na słońcu dobrze suszyć zioła mo-
żna, a drugie ieszcze lepiej, niż przez in-

ny sposób, bez utraty, iak dotąd rozumiane, ich mocy, y łatwo można osobne na ten koniec wystawić rusztowanie. To w lecie bardo się udaje.

Zeby zaś Flotę y Woysko na długie czas takową żywnością opatrzyć, tedy należy powszechnie tą robotą się zatrudnić, gdyby w każdym mieście y dostatkiem kupować można; y żeby ta sztuka żołnierzom, Gospodarzom y Piekarzom znaioma była, tedy od zwierżchności postanowiona będzie Fabryka, do ktorey umyślnie coraz inszych pomocników okręty, Regimenta y wszystkie Prowincye dostarczać mają na ten koniec, ażeby ten pokarm w powszechności iak nuyprędzey był zażywany. Zeby też Włośniakow do tego nakłonic, gdyby się iarszynami suszonemi opatrowali, tedy to nastąpi kiedy Fabryki po Prowincyach rozsyłać będą dla zbierania y suszenia ogrodowych y polnych zioł. Rownie y ztąd wyniknie dobra sposobność: w każdey wsi dla uniknienia niebezpieczeństwa od ognia y oszczędzenia drew, pod czas lata prowadzić

wy-

wystawie nie wielkiego publicznego pieca do pieczenia chleba, y do suszenia iarzyń w zrobioney na wierzchu komor-
ce albo suszarni.

Na suszenie w wielkiej mnogości iarzyń potrzeba długi piec wystawić, a na wierzchu zrobić suszarnią, do ktorey dla uniknienia przykrości od gorąca ludziom, Ramy z rozestlanemi iaryżnami układać się powinny. Piece w których około Renu y w innych krajach owoce suszą, będą do tego bez wątpienia zda-
tnemi. Nie widziałem ich ale z opisa-
nią mam o nich wiadomość.

Piece iakem już wyraził z cegieł tylko powinny być stawione, y gdyby ie z mnieyszym daleko expensem związać można, aniżeli żelaznemi sztabami lub drótem, podam pewny sposób. Widzia-
łem przed Rokiem wystawiony przez Mularza Derptskiego ceglany piec, który łyeczakiem z młodey Lipy na trzy czwierci cała szerokim związany był, y nie dawno się dowiedziałem, iż te związanie tak dobrze, iak y z żelaza służy. Wszakże płotna, ktoremi piece bywają oble-

kane nie palą się, więc tym mniej kora
w murze będąca ; chyba że się cały mur
przepali. W niedostatku kory Lipo-
wey, ktorey tylko w pułstyniach nie ma,
można wziąć wierźbowey kory, albo
świeżych gibkich wiorow iodłowych.
Między każdy rząd cegieł taki lyczak z
przodu obłożony, a na spodzie wetknię-
ty za doskonałe stanie związanie. U-
ważając to że piece cale mało kosztują,
y to że szczegulnie w gorących izbach
na Ramach, y to że nawet na słońcu su-
szyc można, łatwo wydaie się, iż te dzie-
ło cale nie jest kosztowne, y ile kto ze-
chce tedy rozszerzyć ie potrafi.

ROZDZIAŁ TRZECI.

*O konserwacyi wysuszonych Ziół
y Korzonkow.*

DO tego należy imo. Mieć naczynie
gdzieby ie pakować można. 2do.
pakować tym sposobem, aby mało miew-
sca zabierały, gdyż to tym końcem się
dzieie, aby na morze, w Obozie y w dro-
dze służyć mogło. 3tio. Y to uważać
aż-

ora ażeby do nich kurzawa, pierze, paiaiki,
nur paieczyny y robaństwo doysć nie mogły.
4to. Aby one nie zwilgotniały y nie
na, spleśniały. 5to. Aby mole się nie za-
bo legły.

ch. Takowe naczynie może być z pa-
z pieru zrobione, ktore nazywa się kartu-
ię za. Można w nim wiele w szczupło-
U- ści pomieścić y tym sposobem konser-
ia, wować y przewozić. Nie doydzie ani
ch kurzawe, ani muchy y paiaiki, ani wil-
u- gość ; a przez te niedoyscie wilgoci y
e- powietrza, mole zalęgnąć się nie mogą.
e. Takie iarzyny, ktore ukropem oparzone
były w suszeniu tym bardziey się ie-
szcze ściśkają, y tym mniej wilgoci przy-
imują iako to : karafioły, brokoli, biała
kapusta, rzepa, pietruszka, marchew, pa-
sternak, kucmurka, węży mord (scorzo-
nera). Oprócz tego zabiega się molom,
y pleśni, przymieszając trochę utłuczo-
nego pieprzu, a do inszych cebuli,
kminku, czosnku, ialowcu, utłuczonego
korzenia biedrzeńca (pimpinella). W
żeglowaniu gdy droga jest daleka, iako
to do Indyi, można te kartuzy w bla-

szanych cynę zalanych skrzyniach, albo w beczkach smołą wylanych konserwować. W Domu chować ie można w szafie policami przedzieloney. Może to być, że ia te ostrożności zbytecznie zalecam, ponieważ dochodzę z różnych suszonych iarzyńi w przeszley Jesieni, które ia umyślnie niedbale chowałem, że im wilgoć nie zaszkodzi zbytecznie, byleby zaraz te kartuzy, iak tylko wilgoć y miętkość w sklepie albo w wilgotney komorze w niey weydzie, przy piecu dobrze znowu wyfuszyc.

ROZDZIAŁ CZWARTY.

O pakowaniu w Kartuzy.

KTo tey nie miał sposobności widzieć w tabacznych Fabrykach, iak Kartuzy bywaią robione, ten z następuiącego opisanía nauczyć się będzie mógł. Potrzeba zrobić skrzynkę tworograniastą tak wielką, iaką kto Kartuzę mieć chce, z wierzchu y z dołu otwartę. Do całego arkusza papieru skrzynka ta powinna być długa na 9. calow Ryńskich,

w świecie

albo w świetle z jedney strony na calow $4\frac{1}{2}$ a
 z drugiey $3\frac{1}{2}$ szeroki. Do puł arkusza
 na 6. calow długości, $3\frac{3}{4}$ y $2\frac{1}{2}$ szerokości.
 Do czwierki $4\frac{3}{4}$ długości, $2\frac{1}{2}$ szerokości.
 Potym należy zrobić leykę blaszaną
 czworograniastę, ktoraby przez całą for-
 mę przeysć mogła, y lekko w nią wcho-
 dziła. Około tey leyki obkłada się pa-
 pier, z ktorego ta kartuza zrobić się ma,
 y zlepia się lakiem albo kleistrem, y
 wkłada się to wszystko do formy. Po-
 tym suszone iarzyny gdy trochę odeyda
 po suszeniu w sklepie albo w komorze
 wilgotney, a kwaśne gdy ośtem trochę
 skropisz wtłocz w leykę, tłucz kiem wol-
 no wchodzącym, tak mocno iak zechcesz.
 Potrzebaby ludzi do tego namowić, aby
 takowe formy w prętce na sprzedaż wy-
 nosili. Ubódy mogą iarzyny swoje su-
 szone w worki, w kory od drzewa, albo
 w naczynia drewniane mocno pakować.
 Na ostatek można też Kartuzy robić bez
 tey wyżej opisaney formy, jeżeli na dre-
 wnie kwadratowym okleiwszy papier,
 worek z niego zrobisz, y suszone iarzy-
 ny ręką wtłoczysz.

ROZDZIAŁ PIĄTY.

*Zawierający okoliczność ważną do
Policji należącą.*

Gdyby te dzieło na wolność podane było, tak dalece, aby każdy kto zechce, bez żadnego porządku suszyć y sprzedawać mógł, tedy by one wprętcę swoy szacunek utraciło: ponieważ niedbałość, nie czystość, nie umiejętność y chciwość zysku wkrotceby kray napęłnić mogły, podłemi y nieczystemi suszonymi rzeczami, do których mogłyby być przymieszane zioła purgujące, szaleństwo sprawujące y iadowite, bo w takim upakowaniu trudnoby było rozeznąć z wierzchu y ze szrodka, ieśli co podeyżrzanego nie weszło. Dla tego powinien każdy te rzeczy na sprzedanie robiący od zwierzchności mieć pieczęć, dla znaczenia nią wszystkich paczkow. Tak mieć swoy pożytek będzie tym większy, im ta iego pieczęć powszechniejszy znajdzie kredyt, y im bardzo uśiłowac będzie lepszym nad innych rekommendować się towarem. Lecz po-
trze-

trzeba aby pod wielką karą zakazano było cudzey zażywać pieczęci. Co ie-
szcze trudniej się przytrafi, dla tego, że
dobrze wyrzniętą pieczęć prośtowski i-
kiemu zmyślić nie łatwo przyidzie. Dla
doświadczenia dobroci zapakowanych
jarzyn trzeba zażywać świdra Borelik
nazwanego.

ROZDZIAŁ SZOSTY.

*Jako wszystkie Ziola y Korzonki, każde we-
dług swego rodzajuu suszone być
maią.*

J A R Z Y N Y.

Kwaszone.

Siekana kwaśna Kapusta.

Biorą się do tego głowy kapuſty bia-
ley; albo co się od głów kapuſty
zoſtaie, choćby y ſame zielone liſcie,
na co kogo ſtanie. Lepſzego ſmaku y
kruchoſci ieſt kwaszona żółta albo
zielona włoſka kapuſta. w lecie można
kwa.

kwaśić rozsądę, y na ten koniec siać iey na Wiosnę dostatkkiem, że gdyby się nie we wszystkim udała, tedy iednakowoż na sadzenie wystarczy. Można też ku Jesieni te zagony kędy salata albo inne ogrodowiny były, które na nic się w ten czas nie przydadzą rozsadaż zasiać. Bardzo przyjemną iasno zieloną mieć będziesz kwaśną kapustę, kiedy, zaraz po S. Janie rozmaite pozostałe nasiona kapuściane iako to: Karafiolow, brokoli, włoskiey kapuusty żółtey y zieloney, także białe kapuusty pomieszawszy zasiejesz rzadko, a potem razem ukwasisz. Do tych wszystkich rodzajow kapuust przyłączam też siekane kwaśne buraki, które są bardzo smaczne, oraz siekane buraki z nacią, z których równie wyborny Barszcz bywa. Toż samo próbowałem z rzepą, y miałem z niey przyjemną kwaśną suppe, ale ponieważ ona w suszeniu twardnieje, tedy można się bez niey obeysć. Kwaszenia kalarepy y Brukwie nie doświadczałem. Pierwsza nie źle żda mi się zmakować będzie, ale nie bez kosztu; z drugiey trudno co dobrego

zro-

zrobić, chyba dla takiego człowieka, który nie delikatnego jest gustu, y to gdyby biała kapuśta się zrodziła. Wolno iednak spróbować. Moie naylepsze takowe suppy są z kwaśzoney Włoskiej kapuśty y buraków.

W siekaniu kapuśty strzeć się należy ile możności, żeby siekaczkę nie zasiegać bokow tego naczynia drewnianego, w którym się sieka, ażeby drzazgow wiele nie wmięszalo się.

Kwaśić potrzeba wszystkie jarzyny bez soli, ażeby one mniej w siebie wciągały wilgoci: iakoż tym sposobem będą one smaczniejszy y prędzey się ugotują. Temu który depcze z przykrością będzie dłużey pracować, poki się woda nie pokaże, iednak trzeba mu solenia zabronić, y powinien tak długo deptać, aż się woda puści. Przyśyp tam dostatkiem kminku y przyday ziela krowey rezi (*Vaccinia Palustris*) albo berberyssu, rozerznionych leśnych jabłek, albo cytryn w talerzyki kraianych, albo ieśli zechcesz jałowcu. Kwaśić też

jarzyny, niż zwy-
czay:

czaynie, abyś- mniej ich biorąc, mogli wiele suppy zakwasić; a gdy to do poprawienia zepsutey wody służyć ma, tedy iej siła razem naprawisz. Jeśli zwyczajnie dwóch tygodni czasu potrzeba na kwaszenie, tedy w tey okoliczności można ie do miesiąca przedłużyć. Niektorzy przyjemniejszy smak znayduią w kwaszonych iarzynach, gdy razem y cebula kwaszona będzie. Dla Żołnierzow aby ieszcze kwaśniejszy były, tedy przy deptaniu mąkę żytną przysypywać trzeba. Dla łatwiejszego opisanja wszyskie tym sposobem kwaszone iarzyny kapustą nazywać będę.

Gdy kto zechce kapustę kwaszoną suszyć, y na morzu, w Obozie lub w drodze zażywać; gdzie o czas, wodę y drzewo idzie dla prętkiego ugotowania, tedy wpierwey gotować ią powiniedo połowy w rądlu dobrze pobielonym, albo ieszcze lepiej w glinianym garku, przylawszy tak mało kwasu, iak tylko można.

Chcąc zaś kapustę przyjemniejszą y kwaśniejszą mieć, gotować ią potrzeba

ba w mocnym occie, a ieszcze lepiej w winnym, a dla zrobienia kwasu kapuścianego podobnym do cytrynowego, przydać skorek cytrynowych. Potym włożyć tę kapustę na wyżey opisanych ramach na piec, y ustawnie ią przewracać. Susz w tymże czasie Cebulę w cienkie talerzyki kraianę y przymięszay do niej według upodobania iąłowiec całkowity, kminek y pieprz utłuczony. Nakrop tęgim octem y troche gorzałką, a komu na to stanie także sokiem Cytrynowym, berberyflowym, porzuzkowym albo Malinowym. Tylko proszek z Czofnku, który przyjemniejszy niż kto uwierzy smak sprawuje, nie powinien być prędzey aż na stole przysypowany, ponieważ w kartuzy mocny zapach się wciąga, który iednakowoż zupełnie wgotowaniu wychodzi. Tym czasem może ten zapach w zagęszczonych na okrętach y w Obozach zaraźliwych chorobach, powietrze przecyzszczać.

Gdy więc kapusta z temi wszystkiemi rzeczami dobrze będzie wymie-

D fza;

szana; y tylko w tey mierze zakropiona, ażeby gdy ią w garści ugnieciesz znowu za otworzeniem ręki się rozsy-
pała, na ten czas iak najmocniey w
kartuzy pakowana być powinna.

Do zażywania domowego obedy-
dziesz się bez przymieszania wyżej wy-
rażonych rzeczy, y kapusta może być
mniey kwaszona. Jednakże mocne kwa-
szenie y przymieszanie korzeni, nie tyl-
ko kapustę na morzu y w Obozie zdro-
wszą y szkorbutowi zabiegającą robi,
ale też wiele doiey długey konserwa-
cyi dopomaga. Mam ieszcze więcey niż
od Roku kapustę, którą umyślnie czę-
ścią na oknie, częścią w Sklepie trzy-
małem, y niepostrzegam, ażeby się przez
to nadpsuła.

Gdy zechcesz ią gotować, tedy po-
winna woda albo rosół z krupami do-
brze wrzeć w ten czas, kiedy kapustę
włożysz, tym sposobem będzie ona
kruchsza; y ta Reguła służyć powinna do
wszystkich fuszonych iarzyń, co raz na
zawsze namieniam. W Rosyi nikomu
nauka moja o gotowaniu polewki z ka-
pusty

pułty nie jest potrzebna, ponieważ ona
zaczawszy od Imperatorskiej kuchni,
aż do garka naypodlejszego obywatela,
jest powszechną.

Jm kwaśnieysza smacznieysza y
zdrowsza moja jest kapuła, tym szkodliwszą się staie gotowana w źle pobielanym rądlu. Rozmaite spasmodyczne choroby, a nawet y appoplexia, ztąd pochodzić mogą. Chciałbym tę przestrożę z życzerego serca potysiąc razy w tym miejscu powtorzyć.

Może każdy swoje rądle sam pobielac: naprzod czysto nożem ono wy-
skrobay; rostop Salmiaku (Sal ammoniacum) w trochę wody, naszmaruy ią
piorem po wyskrobanych miejscach rą-
dli, które pobielic chcesz, y niechay
to szmarowanie wyschnie, włóż potym
Cyny Angielskiej, rostop na węglach, y
rostopioną przycieray kłakiem wszędzie
gdzie należy.

Uważałem za osobliwy w gotowa-
niu sposob, że Barszcz (Szczu:) nigdy
na mocnym ogniu, tylko na wolnym
przy węglach albo naylepiey, w piecu

gotować się powinien. Zwyczajnie do-
 syć wody do niego się bierze, a im kwa-
 śniejszy jest, tym więcej będzie suppy,
 y tym mniej wyidzie kapuły; z tey
 przyczyny mowilem, że żołnierz mając
 Funt suszoney kwaśney kapuły może
 mieć przez ieden albo y dwa miesiące
 codziennie swoy Barszcz, albo szczu.
 Cała moc z tey kapuły wchodzi w sup-
 pę, która otrzeźwia y chłodzi, a często-
 kroć pomaga przeciwko Febrze, bie-
 gunce y innym chorobom, czego ia na
 drugich y na sobie z okkazyi Febrzy z ze-
 pfucia żołądka pochodzącey doznałem.
 Mam ją za zdatniejszy pokarm w Szpi-
 talach, niżeli ięczmienne albo owfiane
 kliiki, ponieważ powietrze ona czyści
 y zgniliźnie zabiega. Gdzie Lekarze
 kwaśnych y słonych rzeczy zakazują,
 tam taki kwas po większey części flu-
 żyć może, osobliwie kiedy choroba z
 gnilizny krwi pochodzi: wszakże w
 podobnych okolicznościach sam ocet
 coraz bardziey bywa w zażywaniu, cho-
 ciż tyle balsamiczney własności nie
 ma; za coż tedy nie zażywać zamiast
 octu

ośtu takowego barzczu? w Rosyi nazywają go kosztownym y delikatnym Szczu, ktore bywa z rozmaitym mięsiwem osobliwie z Wołowiną gotowane, a zaprawione przegotowaną szynką, smietaną kwaśną, y dostatkiem cebuli. Przykłada się też suszonych grzanek, trochę suszonego Proszku z Rokambułu, przez co smak będzie lepszy, chociażby nim trochę talerz posypać. Można też suszoną kwaśną kapustę w wodę włożyć, aby z niey napoy uśmierzaicy pragnienie zrobić, albo też złą wodę polepszyć. Kiedy zaś suchary do tego przydane będą. tedy wypuściwszy wodę, resztę ziesć można.

Ten trunek (szczu:) z trochę soli zażywany znalazł osobliwszą approbacyą, y wierzyć można, że on na Morzu y w Obozie w przyszłym czasie będzie zwłaszcza w niepogody y gorąca, bardziej niż herbata zażywany.

Nim skończę pisać o tey Rosyjskiej potrawie, muszę ieszcze namienić okoliczność względem siania kapusty ktora częstokroć sła Ogrodnikom przynosi

ności przykrości, ta zaś jest: pśowanie małych robaczkow, którzy wychodzące z ziemi młodą rosadę zjadają. Probawwszy bezskutecznie rozmaitych sposobow, przyszła mi przed trzema laty myśl ta szczęśliwa, abym młodą rosadę z ziemi wyszłą skrapiał wapienną wodą, iakiey do bielienia ścian zażywają. Zaraz to robactwo obładać rosadę zaniechało, y ona mogła daley rosnąć bez przeszkody. Jle widzieć mogę tedy to jest iednym zabezpieczeniem naprzeciw szkodliwemu ogrodowemu robactwu. Wapno nie psuie młodych ziół ogrodowych, y owżem ziemię poprawia.

*O suszeniu Ziół sposobem wieśniakow
Rossyjskich.*

WZiąć Osetu (Carduus vulgaris:) ani nadto młodego, ani też starego, ponieważ w iedney y drugiej okoliczności stwardnieje. Można tego osetu przez całe lato w tey własności dostać tyle razy, ile rola uprawiona będzie,

mło-

Młodego Chmielu świeżo z ziemi
wyszłego, Koziey brodki lub Wliśniku
(:Tragopogon:) Podagriczniku.

Babki z szerokim liściem (:Planta-
go latifolia:] y innych dzikich zioł zda-
tnych do iedzenia, czy to każde z ośo-
bna, czy wszystkie iak się znaydą zmie-
szane. Przemyi ie y gdy wyschną tedy
porznii grubo, oparz, a oparzywszy
włóż w naczynie, przysyp do tego tro-
chę żytney mąki y mieszay przylewa-
jąc tyle kwasu, żeby się nakształt nie
zbytrzadkiey papki to zrobiło, tak żeby,
gdy łyżkę w nią płasko włożysz, nabie-
gło w tę łyżkę nieco polewki. Postaw
te naczynie w miernie ciepłej izbie o-
padał od pieca; przykryi ie y dobrze,
rano y w wieczor wymieszay, tedy w
kilku dniach skwaśnieie. Ponieważ zaś
na Wiosnę trudno bywa o Cebulę, kie-
dy ie y suszoney nie ma, tedy zamiast
oney możesz wziąć porow albo innego
Cebulnego ziela y razem ie kwasić. Wy-
ciśnii potym trochę te wszykie ukwa-
szone rzeczy, włóż na płaski piec, susz
ie, częstokroć mieszaiąc, a potym poro-
fcieray.

Nie

Niektore zioła łatwo się rozetrzeć daia, iako to: młody Chmiel, kozia brodka y Babka; Oset zaś y podagricznik skleiaia się mocno.

Pakuiąc one w kartuzy potrzeba skrapiać kwaśną polewką, która z nich wyciśniona była, y przydać tłuczonego kminku y trochę pieprzu. Y gdyby nie w utratę nie poszło, a preparata była mocniejszy, tedy resztę polewki wyciśnionej gotuy, poki nie zgęstnieje, nakształt patoki, y wmięszay do niej tyle wyciśnionych suchych zioł, aż nie stwardnieje, y nie da się na proszek utłuc, który proszek wsyp do preparaty.

Takowe polne zioła ieszcze smaczniejszy będą, kiedy ie zamiast kwasu y żytney mąki następującym sposobem zakwasisz. Skrop mąkę ze siodu ukropem, nakryi y zostaw przez parę godzin. Potym naley na nią tyle ukropu, ile zechcesz ią mocniejszy lub słabszą mieć, wrzuć do niej ze dwa rozpalone kamienie, przykryi ażeby ze dwie godziny połało. Na ostatek to wszystko przecedz przez Durszlak albo sitko, y wyciśnii należy.

cie

cie słodziny. Te kwaśne zioła gotuy
jak kwaśną kapuścę przyday także ię-
czmiennych albo owsianych krup. Kru-
py nie tylko smacznieyszą y pośilniey-
szą robią suppe, ale też y gęstsza, przez
co kapuścę albo zioła zarowno się zmie-
szane trzymają y na dół w niey nie
opadają.

Kwaśne do suppe służące suchary,
zrobione z szatkowaney kwaśney kapu-
sty, burakow, borakow z nacią, osetu,
młodego Chmielu, podagriczniku, ko-
ziey brodki, babki y innych tym spo-
sobem kwaszonych zioł y korzeni, iako
to: liścia z kapusty, rzepy y rzodkwi, z
Kalarepy z liściem y bez liścia, rozfa-
dy &c.

Kwaszą się one kwasem y żytną
albo słodową mąką. Można też poczę-
ści, tak iak wyżej wyrażone, kapuścę,
buraki, buraki z nacią same przez się
kwaścić.

Kiedy Zołnierz mało ma czasu, a
wprędce chciałby swoje iarzyny ufuszone
schować, tedy powinien wziąć to, co ma
ukwaszonego, przylać do tego drożdzy
albo

albo kwasu dzieźnego, y mieścić na ciałto z mąką ięczmienną, a ieśli nie może ieć mieścić, tedy z żytną przymieszawszy kwasu, upieć potym iak chleb, a z niego porobić suchary, Nie tak wprawdzie one z żytną mąką będą smaczne. Takowe suchary więcey mają w sobie Chleba, aniżeli iarzyń.

Jeżeli w wielkiej mnogości takowe do supp służące suchary mają być robione, iako to na przykład dla Woyska, tedy mieścić potrzeba na ciałto, siekaną kwaśną kapuścę, y inne czy to iakim sposobem, czy to kwasem, czy to mąką żytną, czy też brzeczką zakwaszone żioła, z kwaśną ich polewką, y trzema czwierciami ięczmienney, a iedną żytney mąki, upieć z niey Chleb, y porobić Cweybaki.

Ażeby gułtowi iednakowym smakiem nie czynić przykrości, tedy dobrze będzie pewne gatunki odmienne sucharów takowych do supp służących robić, a żioł rozmaitego rodzaju dobierać chyba na ten czas, kiedy takowe suchary
prze-

przeciw niektórym chorobom naprzy-
kładu szkorbutowi, iak wyżej wyraziłem,
robione być mają. Ta kwaśna *Mate-
ria Medica* nikomu lepiej się nie przy-
da, iako Lekarzom Rosyjskim, gdzie Po-
spolstwo od młodości do kwasow przy-
zwyczajone jest. W Szpitalach wkrót-
ce takowe suppy za lepsze miane będą,
niż proszki, ełencye, cekokty &c.

Kto zechce te suchary pełnieysze
zioł, smacznieysze y kwaśnieysze mieć,
ten powinien wziąć samey ięczmienney
mąki, a zioła kwaszone y wysuszone ro-
zwołnić w piwnym Occie, a ieszcze le-
piej w winnym, y potem z nią upiec.

Do wszystkich tych sucharów po-
trzeba przydać Cebuli, czy to kwasząc,
czy też mieszając, także kminku, iałowcu,
y trochę pieprzu.

Względem tego zioła, które do
zrobienia sucharów supnych należy, te-
dy nic mu nie zaszkodzi, chociaż tak
iak kołacz wypieczone będzie: dla tego
można oparzywszy go, drobno do kwa-
szenia posiekać, ponieważ się znowu
kwasem albo Ocrem odwilży.

Gdy

Gdy kto zechce te suchary w kartuzy pakować, tedy powinien je potłuc na gruby proszek, azeby wiele mieysca nie zabierały. W gotowaniu ich nie potrzeba krup przysypować, bo mąka mieysce ich zastępuje. Dlatego w Obozie są zdane, że to wszystko, co do suppy potrzebne jest, oprócz mięsa y soli, w iedney się massie zawiera.

O kwaszoney Niemieckiey szatkowanej Kapuscie.

TA rownie się bez soli zaprawia, przydają do niej iagod kwaśnych, albo iablek po dostatku, kminku y ialowcu, a kiedy ona do Obozu, albo na Okręty się tobi, w ten czas powinna być mocno kwaśna. W suszeniu tak się z nią obeysć potrzeba, iak z siekaną kwaśną kapustą. Aby piękna była y biała, tedy postaw Ramę na dwa cale wyższą od gorney pieca płaszczyzny, rozścielay na niej kapustę rzadko y przewracay ją często. Gdy zechcesz w kartuzy pakować, tedy zakrop ją octem, aby trochę odwilgła y
w pa-

w pakowaniu się nie kruszyła. Przy-
 mięszay także pakuiąc Cebuli suchey,
 kininku tłuczonego, iiałowcu y trochę
 pieprzu. Robiąc dla Zolnierzy należy
 się oglądać na smak y na cene. Gotuie
 się tak iak świeża kapušta, co kaźdey
 kucharz zrobić potrafi według swego
 upodobania. Lecz na Okrętach y w
 Obozie, dotąd kapušta ieszcze bardziej
 się kwaśi, gotuie się ona lepiey z mąką
 albo kaszą przy obfitym sosie, na ten
 koniec, aby ten kwas był pożytecz-
 nieyszy.

O kapuście Opiekaney.

Ta się rozmaitemi robi sposobami.

W Rosfyi wypalaia chlebną piec,
 okrywaią potym całe iego dno
 drzewem, y nakładą pełno głów kapu-
 ścianych wzdłuż, na dwoie przerznię-
 tych, y zostawiają, aby się w swoim wła-
 snym soku upiekły. Potym wyimują
 je, pakuią mocno w naczynia y stawiają
 do chłodney komory, aby się ukwaśiły.
 Ten jest naylepszy sposób opiekania
 ka-

kapuſty. Tylko aby do wyfuſzenia
zdatnieyszą ią uczynić, potrzeba ze dwa
tygodnie w miernie ciepłej izbie onę
trzymać, aby ſię tym lepiej ukwaſiła.

W Inſtantach ieſt zwyczaj pokra-
iane na dwoie głowy kapuſciane wodą
oparzać, a iak oſtygną wkładać y pako-
wać mocno w naczynie, y poſtawić za-
rownò do kwaszenia w zimney komo-
rze. Niemcy w ciepłej izbie kapuſty
kwaſzą.

W Finlandyi wieſniacy oparzaią tak-
że wodą gorącą. Ale zamiast pakowa-
nia w naczynie, w kopuią w ſwoim o-
grodzie w doł okrągły, ſzeroki na puł-
tora łokcia, w proſt ſtoiące tarcie na-
kſtałt wyſokiey Faſy, pakuią w nie
mocno depcząc przetłudzoną kapuſtę, a
gdy w Zimie chcą ią gotować, tedy
ſiekierą tyle ulupaia, ile im potrzeba.

Gdy kto chce tę kapuſtę fuſzyć, te-
dy powinien albo liſcie iey rozebrać,
albo też grubą ią pokraiać. A na oſta-
tek tym ſpoſobem z nią poſtąpić, iak pi-
ſano ieſt o ſiekanej y ſzatkowanej ka-
puſcie. Nie ktorzy taką za ſmacznieym
szą maią.

Moż

Można też z takiej kapusty dobrze na suppy służące suchary robić, ile z tey, która Rosyjskim sposobem kwazona będzie.

Teraz także opiekalem osiet y babkę, ale dotąd wiedzieć nie mogę, co z tego będzie. Zostawiono ie nie porznięte, y z nich nayłatwiey do supp służące suchary mogłyby być zrobione.

O Jarzynach nie kwaszonych.

WSzelkie ogrodowiny y zioła mogą być suszone. Tylko z ogorkami y rzodkwią dotąd się nie udawało. Tym czasem opiszę sposob suszenia tych gatunkow, które tego naybardziey war- te są, y przełożę naprzod tę ważną przestrogę: że wszystkie ogrodowiny, które w suszeniu nie brunatne, ale białe zostać mają, nie powinny bynajmniey być zwiędłe, ale mają w pręcie na wypalony piec być do suszenia złożone; y tym samym sposobem wszystkie, które były oparzone, aby gnić nie mogły.

Karafioly. Poodrywać gałąski z pniacz,

pniaczka, y porozrzynać go ieden raz albo więcey należy, według iego długości. Głowie same gdzie miętkie iest trzeba poobrzynać, y w poprzek w kawałki porznąć. Opatrzeć dobrze y włożyć na ramę, która nie ma być na samym właśnie piecu kładziona. Powinien on wpierwey się wypalić, żeby te karafioły nie miały czasu, ani więdnąć, ani też gnić, ale zaraz schnąć zaczęły. W przyszłym czasie będę próbował suszyć całe karafioły.

Sam kwiat karafiołow pod czas suszenia brunatnieje, ale w gotowaniu znowu białym się zrobi. Potrzeba ażeby one w wilgotnym mieyscu po suszeniu odeszły, niż się w kartuzy zapakuia, a po upakowaniu na piecu kartuzy położyć należy, aby znowu wyschły.

Gdy karafioły chcesz gotować, tedy oparz je wrzącą wodą, poki znowu nie wybieleia, a wodę brunatną wyley precz. Bo ieżeli w tey wodzie one długo posioia, tedy nie łatwo się dadzą miętko ugotować. Nie tak wprawdzie pozorne te karafioły dla oka będą, iako
 świe-

świeże, ale jeśli się dobrze ugotują, wtedy nie wiele świeżym w smaku y kruchości ustąpią. Na morzu y w Obozie będą one bardzo smakowały.

Brokoli. Zdaie się być z figury swojej we Włoszech poprawionym Jarmuszem. Niemcy nazywają Braunkohl, Bronkohl, Brokohl, y iest podobieństwo, że z tego na ostatek to słowo Brokoli poszło. Jest to wyborna Kapuściana Ogrodowina, gdy kto iey zażywać umie, y szkoda, że tak mało znaioma iest. Urzyna się wierzchołek iego, frzodek dobry będzie do iedzenia, potym wypuszcza wiele gałązek, ktore można kłaść do suppy, albo tak iak sałatę iść. Wypuszcza on nawet gałązki y w Sklepie. Z tego frzodek głębia w talerzyki porznięty, y gałązki suszyć należy. Oboyga przed suszeniem wodą oparzać nie potrzeba, tylko ie iak karafioły w pręce rozłożyć na piec aby zaraz wyschły. Do upakowania należy, aby znowu odeszły y zwilgotniały trochę, a potym aby kartuza wysuszona była.

E Kucha-

Kucharze nie oparzają brokoli przed gotowaniem, ponieważ to najlepszy smak z niego wyciąga.

Kalarepa. Podobno od *Caulis* jest *Rapa* nazwisko bierze. Wybiera się tylko część zielonawa y krucha y w kostkę się kraie. Równie

Brukiew, powinna być w kostkę krawiana, oparzona y wysuszona. Przed gotowaniem tak kalarepa, iak y brukiew, nie powinny być oparzane, ale tylko ciepłą wodą obmyte, y zaraz do ognia przystawione.

Włoska kapusta zielona, żółta y kędzierzawa. Oparz ją, pokray grubo y włoż na ramę. Kiedy wyschnie, tedy połoź ją na miejscu wilgotnym, tak długo, poki nie odeydzie, a w pakowaniu przesypuy ją stłuczonym muszkato-
wym kwiatem y pieprzem, y przyday też suszoney Cebuli: Potym wyfusz kartuzę w pierwey, nim ją schowasz.

Jest to ieden z najlepszych suszenia Artykułów. Ta kapusta utrzymuie swoy smak naturalny, y daleko jest lepsza od świezey, która na wiosne z piwnicy

nicy się wybiera. Na resztę tak się gotuje jak świeża, y nie potrzeba iey w pierwey oparzać. Należy ią przytławić do ognia w wrzącey wodzie, bo jeżeli ią w zimney nastawisz, tedy będzie twarda jak lęko y nie napęcznieje, choć by się naydłużej gotowała, tym więc miększa się zrobi, gdy ią w gorącej wodzie nastawisz.

O rozmaitych Kapuście rozsada.

Jarmusz. Powiedaią że on więcey ma siodycy, kiedy w Jeśieni raz y drugi przemarznie. Pootuway liście od głębia, y pokray iego szodek w talerzyki y wysuz na ramach, albo w gorącej izbie albo na piecu. Odstaw ażeby odeszły, pakuy w kartuzy y znów one wysusz.

Parzyć Jarmusz tak jak białą kapustę, aby w gotowaniu przedzey zmieknął, ieszczem nie doświadczał, Musi się jednak dobrze udać, y owšem lepiey. Ten więc przed gotowaniem ma być

wrzącą wodą oparzony, odley błękitną wodę. Da się w tenczas widzieć z ukontentowaniem, iak pięknie ten iarmusz po wysuszeniu swoim y tłoczeniu do pierwszej powraca formy.

Kto iarmusz sadzi, powinien sie starać, aby miał piękny, brunatny y kędzierzawy iego gatunek.

Dwa pożytki względem sadzenia iarmuszu tu namienić muszę: Pierwszy, kiedy w puł wyrośnie, aby mu serce albo frzodek y liście podłomywać. Przez ten sposób będzie on gałąski puszczał y w krzak się rozrastał. Drugi pożytek: Gdy się ordynaryina rozśada, przesadza, tedy na tym mieyscu można znowu siać iarmusz y nie przesadzać go; takowy bywa osobliwie kruchym. W tych krajach, gdzie gospodarstwo nie jest wydoskonalone, że drugi 5. lub 6. mil do lasu posyłać musi, wypaliwszy swoy własny na uprawę pola; na takim wytrzebionym y po Inflancku wypalonym polu można siać rozśadę. Wszelki gatunek kanufty na takie y roli słodszy y smaczniejszy się urodzi, y naybardziej

radzę spróbować na niey siania iarmuszu y brokoli. Przymniey nie tyle robaćwa obawiać się tam potrzeba. Tylko od zaiacow należy płotem ogrodzić.

Rzepa, Pietruszka, marchew, pasternak, kucmorka, kozia brodka, węży mord (scorzonera) te powinny być mocno opatrzone, częścią w kostkę częścią w talerzyki porznięte, y wprętcie na gorącym piecu rozłożone. Należy ie suche nie odwilżając w kartuzy pakować.

Też same do gotowania nie powinny być oparzone. tylko ciepłą wodą obmyte, y potem w gorącej wodzie do ognia przystawione.

Szczaw, spinak, kurza noga, (Portulaca) lebiorka, endywia, cykorya, warzęchwa, bobownik, estragon, basilika, ofet, rapontyka, sałata, y inne tłuste a wilgotne zioła ciężko ufuszyć się dają, aby Farbę swoją doskonale utrzymały. Jeśli się w pierwey ukropem uparzają, tedy się zlepią w kłębki. Naylepiej tak uczynić: pokraiawszy liście na ramach w ciepłej izbie, nie zbyt grubo rozłożyć, jeśli nie chcesz podiać pracy listek przy listku rozkładać. Albo też pokra-

kraiwŝy fusz na piecu.

Młode burakowe liście, ćwikła, a naybardziej trybula, pietruŝka, liście od selerow, rzeżucha, gorczyca, bylica, biedrzeniec, kopr, borak, ruta, młoda pokrzywa, babka, podagricznik, kozia brodka, kwiat od gorczycy, szczypior, y podobne nie soczyŝte źiōła można częŝciā oparzywŝy y drobno poŝieka-
wŝy, częŝciā zaŝ ŝurowe pokraiane al-
bo y całe, pierwsze oparzone na piecu w ŝporym cieple, drugie w gorācey izbie na ramach wyfuŝyć. Schnā one takŝe dobrze na mocnym ŝońcu.

Potrzeba ie rownie iako y poprze-
dzaiāce na wilgotnym miejscu abv ode-
ŝły poŝtawić, pakować y kartuŝy zno-
wu fuŝyć.

Kāŝdy gatunek tych źioł do ŝupp deŝtynowanych oŝobno ŝię pakuie. Ale wolno y roŝne mieŝzać do pakowania, aby mieć na morzu, w Obozie y w po-
droŝy wŝyŝtko w kupie, co ŝłuŝyć mo-
ŝe do dobrej z źioł ŝuppy.

Dla Zołnierzy na okrętach można ie miēdzy ŝuchary pakować, iako wyŝey
o kwa-

o kwaśnych suppach opisano iest. Na przykład na supkę przeciw szkorbutowi: warzęchwę, bobownik, gorczycę, liście od burakow, cwikłę, ofet, szczypior, albo iakie wyznaczą Lekarze.

Abym ieszcze nieco o zażywaniu wyrażonych żioł namienił, tedy przydaje, że ie tak zażywać można iak świeże, to iest: Dusić w gorącym piecu szezaw, szpinak, lebiotkę, ofet, (ktory iak szpinak smakuje) liście od rapontyki, cwikłę, młodą pokrzywę, babkę (ktora ma smak rozfady) podagricznik, (ktory osobliwey iest żieloności) kozia brodka, y kwiat gorzycy. Do supp się kładnie tłustosz albo kurza noga, (portulaca) endywia, cykoria, warzęchwa, bobownik, estragon, basilika, sałata, liście od burakow, rzeżucha, gorczyca, biedrzeniec czarny, (Fimpinella sanguisorba: kopr, borak, szczypior, y te ktore iest zwyczaj w piecu dusić.

Nie będę więcej o zażywaniu tych żioł wspominał. Bo y to nie chętnie pisałem, gdyz przed pułtora roka nie umiałem y prostey suppy (Wasser Suppe)

zgo-

zgotować, a teraz przecie moiej chęci, musiałem się uczyć sposobu z suszonych ziół suppy gotowania. Dobrzy kucharze, którzy są w życiu naszym naylepszymi dobrodziejami, potrafią przez swoją zdatność iak naylepiey zażyć takowych ziół suszonych. Wszytko com dotąd o gotowaniu wyrażił, y co ieszcze powarzać będę musiał, dla tych iedynie wspominam, którzy sposobow gotowania nie są wiadomi, y sami sobie w tym nie poradzą.

Jeszcze przydam o młodych pokrzywach, ktore y dla tego warte są być suszonemi, że ledwie przez 8. dni młode y kruche są. Przemyi ie, oparz, drobno posiekay, y susz prętko. Wiedzieć iednak potrzeba, iż one dłużey gotować się powinny. Możeby lepiey było młode te pokrzywy porznięte y nie oparzone gotować.

Młode buraki z głębem y naćią nie oparzone, posiekane, suszone, w piecu duszone mają smak prawie taki iak Bob Turecki. Lecz należy ie przed gotowaniem dobrze oparzyć, aby burakowy smak

smak wyszedł. Dla tego umyślnie gęsto
ie siać potrzeba, y wybierać iedne na
suszenie, aby drugie się nie głuszyły,
które do iesieni w ziemi się zostać mają,
gdyż w ten czas piękne y czerwone za
lepsze miane są.

Ta potrawa iest smaczna, y swoją
naturalną słodyczą równie tuczy, iako
też y szkorbutowi zabiega. Ja osobli-
wie ją zalecam: ile że buraki z łatwo-
ścią przychodzą.

Szparagi. Bierze się ich tylko wie-
rzecholek na długość iednego palca, albo
połowy, y kładnie się zaraz na ramę y
na piec.

Czyli oparzone szparagi, czy też
nie oparzone suszyć lepiej iest, nie wiem.
Ja w supie probowałem nie oparzo-
nych, fuszonych y duszonych, y były
dobre. Potrzeba one iednak wrzącą
wodą w pierwey oparzyć, y tę wodę
wylać.

Zielone wierzchołki szparagow w
puł wyrosłych, ktorych nie ma iuż zwy-
czaiu obrzynać, do supy bardzo dobre
są. W wielu Rossyiskich Prowinciach,
w iest

w iedney części Polskiej, w Mołdaw-
szczyźnie y innych mieyscach rosną dzi. wa
kie szparagi, y mają być równie dobre
iak y nasze ogrodowe. Tamby lepiej ba
suszzone być mogły, niż u nas, gdzie niepa
bez pracy przychodzą.

Należy wysuszyć w wilgo-prz
tnym mieyscu postawić aby odeszły, y Ma
obeyść się w ośstatku z niemi iako w in- się
szych Artykułach. W pakowaniu po-ia
trzeba pieprzem one przesypywać. ta:

Groch cukrowy z strączkami. Do-rov
tąd brano całe młode, y napęczniony by
suszono. Ale lepiej zażywać go do tey ni
potrzeby w puł dośzłego, iaki zwyczaj
nie gotowany bywa. Nie potrzeba mu ke
dać napęcznić przez moczenie, ponie-op
waż nie łatwo się takim sposobem mię- all
tko ugotuie, lecz że łuszcza przez pa- O
rę wychodzącą z szrodka ziarna, kiedy sz
niema aeryi kwaśnieie y brunatnieie, a
strączki daleko prędzey wyschną, niż *ki*
ziarka, zaczym lepiej iest groch wylu- wf
szczyć, suszyć na Ramach w gorącey bo
izbie, strączki zaś na piecu. W pako- w
waniu potrzeba ie razem układać. le

Nie

Nie należy iednak mocno one pakować, gdyż kolor przez to zielony utracą. Kiedy zaś gotowane być mają potrzeba w pierwey one dobrze ukropem o. nieparzyć.

Zaden Artykuł nie był dla mnie przeszłego lata trudniejszy nad ten. Mam ieszcze całe paki grochu, który mi się w suszeniu nie udawał. Dobroć którą ia w tych strączkach wiedzieć żądam, iest ta: aby one więcey niż w puł doyzrzałe, Do-rownie iako y groch, piękne y zielone ony były, y bez moczenia w iedney godzi- tey nie miętko się ugotowały.

Groch cukrowy bez strączkow. Ja- mu-kiem iuż wyraził ma być suszony bez nie-oparzenia na ramach w izbie gorącey, nie-albo też na piecu miernie wypalonym. pa-Oparzany zaś y suszony będzie zieleń- edy- fzy, ale też twardfzy w gotowaniu.

Fasoli albo Bob Turecki lub wło- ni-ński młody. Nie oparzając go rozerżnij tu-wskroś po długości na dwie części, al- ce- bo też gdyby prędzey wysechl, pokray ko- w poprzek na małe sztuczki. Nie na- lezy y tego mocno pakować, ponieważ ina-

inaczej będzie blady. Osobliwie włoski przed gotowaniem dobrze oparzyć potrzeba.

Obadwa te gatunki nie powinny być najmniey zwiędnać, lecz w prętce na piecu być suszone, jeśli chcesz aby koloru nie utraciły. Ale rama musi być na dwa cale wyżej od pieca podniesiona, aby się nie opaliły.

W poł dożyrzałe ziarka włoskiego y Tureckiego Grochu. Włoski jest większy y szerszy, który do bobu ordynarynego podobniejszy jest.

Kto Fasoli, lub Bob. Turecki chce mieć wcześniej, ten powinien trzymać go na inspektach, aby w puł Maia przesadzić mógł, choćby ziele iego było tak wielkie, żeby wypustki na piędz dłu gości miały. Oba te gatunki równie jak groch suszone być powinny.

Groch, Soczewica y Bob. Rozgotować one trzeba na papkę. Gdy ta papka na dno garka opadnie, że się woda klarowna na wierzchu iey zostanie, tedy wodę odley, a gdyby reszta iey wyciekła, więc rozściel serwetę na ście,

cie, wley w nią papkę, y zołtaw tak dłu-
go, aż woda wśzystka zupełnie odehy-
dzie, y na ow czas położ na ramę do su-
szenia. Z tą wodą od papki odlaną
zmieśzawzy tę, która z sita ściekła, gotuy
pietruszkę, selery y wonny ostrzyż lub
gałgan, aż na papkę się gotuje. To
po tym przecedź przez druszlak,
doday trochę kwiatu muszkatowego y
pieprzu, pomieszay to z pierwszą nie
zupełnie suchą papką, y wysusz obie ra-
zem. Utlucz ie potym grubo y przy-
mieśzay gdy na okrętach zażywane być
maią, które zechcesz korzenie iako to:
pietruszkę, liście od selerow, estragon,
bafilikę, bylicę, borak, iednym słowem
co zechcesz.

Aby groch, soczewicę y bob przez
cały Rok mieć y one z sobą wozić, ka-
żdy widzi, iż do tego suszenia niepo-
trzeba. Można to iednak uczynić dla
umnieyszenia wagi, dla szczupleyszego
upakowania, y dla ugotowania potra-
wy w kwadransie, na ostatek y dla o-
szczędzenia słodkiey wody na okrętach
w długim gotowaniu, którego taka
legumina potrzebuie.

Tartofle y Bulwy, poty gotuy po-

ki łuskę zdiąć y na papkę rozetrzeć nie będziesz mogli. Tę papkę rozłoż na ramach, a gdy uschnie potłucz ją na gruby proszek nakształt krup. Wolno też wyschłą tę papkę w kawałki połamać, iak komu z tych dwóch sposobow wygodniey pakować będzie.

Gdy łuska od Tartosflow upieczonych dobra z niemi jest do iedzenia, tedy susząc ie dla woyska, należy tylko obmyć, w piecu upiecć a potym suszyć. Ponieważ obiedwie te leguminy przez lato nie przetrwają, y z tey przyczyny ubośtwu wtey części Roku naytrudnieyszey o chleb nie mogą być pomocą, tedy artykuł ich suszenia jest iednym z nayprzednieyszych.

Bulwy (Tubera) to mają przed kartosflami, że kiedy gdzie raz będą posadzone, tedy się same krzewią y dziko rosną, chociaż innego starania nie dołożyysz, tylko że raz w rok tę ziemię przeorzesz. Możesz to na wiosnę uczynić y razem bulwy zbierać, a tym sposobem obie roboty pospołu odbedziesz. Jest wielka przyczyna tę legumi-

nie rozmnażać, która tak mało pracy potrzebuje.

Dynię dobrze ugotuy, na papkę rozetrzyj, y tak iak Tartosie ufusz, połom placek na kawały, odłóż je aby odwilgnęły, y pakuy w kartuzy, które znowu przy piecu dla wysuszenia połóż. Przed gotowaniem dyni tak ufuszoney trzeba ją ukropem oparzyć, dobrze rozetrzeć, y gotować z mlekiem y z masłem, a pieprzem zaprawić. W gotowaniu dziwnie ona pęcznieje y konserwuje swoy naturalny smak y słodycz. Takim też sposobem marmeladę z jabłek można ugotować, a z winnych będzie naylepsza. Gotują się z wodą y winem, do stołu zaś cynamonem y cukrem się zaprawiają.

Agrest niedożywały. Dożywałego żążyć do tej potrzeby nie można, ponieważ skórka y nasienie twarde są.

Gotować należy poki się jagody nie popękają, co wprędce następuje. Rozgnieć je na papkę, rozmięszay z trochę ięczmienney maki, usz na piecu y potym tłucz na proszek. Można też

całkowite jagody suszyć w piecu, po wyięciu Chleba na sitach albo na rzeszotach. Tym że sposobem susz.

Maliny. Jedne y drugie w wodzie z winem gotuy, y do stołu z grzanką daway, zaprawiwszy cynamonem y cukrem. Możesz też z obudwoch tych gatunkow dobrą polewkę zrobić do pieczonego.

Kardow, Korzenia Kopru Włoskiego, Duńskiey Kapuły (Borecole) Murciańskiey Kapuły (Coves Murcianus) dostać nie mogłem, abym ich doświadczył.

Ze w Holandyi spody karczochow suszą to iest pewna. W przeszłym Roku zapomniałem ich sadzić; ale sądzę że te spody wpierwey oparzyć, y zaraz potem dla prętkiego wysuszenia na ramach na piecu kłaść trzeba. Tym sposobem można też całe karczochy suszyć. Kto wie iak wiele takich artykułow nie znajdzie się ieszcze? Ale dość na tym do wiadomości.

SALA-

S A Ł A T A

NAleży to do Reguł zdrowia, aby żadnego pieczyńskiego bez sałaty nie iadać. Ponieważ ona wraz z ośtem rozwalnia żołądek y poprawia Chyl. Wielu jest tak lubiących sałatę, że równie iak moi ziomkowie Frankonowie, y moi sąsiedzi Szwabowie, y iak, nie sałatę dla pieczenia, ale pieczenia dla sałaty iadamy, y dla tego nie wiele kolki znamy. Ale iak smaczna być ona musi w Obozie, a jeszcze bardziey na morzu, ile płynąc do Indyi &c. Rozdzielamy na części iey opisanie.

1. Potrzeba tylą wody wrzącej oparzyć, ile się może naciągnąć, aby napęczniało, ostudzić, y zaprawić oliwą, solą y pieprzem.

Siekana y szatkowana kwaśna kapuścę, opiekana, y kwaśne buraki.

2. Oparz, odley wodę, ostudź y zapraw Oliwą, ośtem, solą y pieprzem.

Siekana kapuściana sałatę, którą iak prętko świeżą posiekasz, nie czekając po-

ki zwiędnieie na ramy włożyysz, y iako-
deydzie, przymięszawszy trochę pieprzu
w kartuzy, upakuiesz.

Liście tłustozu, Warzęchwa, bo-
bownik, rzeżucha, sałata, szparagi,
chmielu dzikiego wierzchołki, korzenie
felerowe z rzodkiem naci, endywia,
wierzchołki od brokoli, cykorya, mogą
być razem zmieszane y zaprawione.

3. Na wolnym ogniu gotuy dobrze,
nakrywszy z ołtem y z masłem, albo
też z ołtem y słoniną w kostki rzniętą.

Rzniętą sałatę z białey, zieloney,
żółtey, y kędzierzawey Włoskiej Kapu-
sty, liście tłustozu, warzęchwę, bobo-
wnik, rzeżuchę, sałatę, wierzchołki od
chmielu dzikiego, endywią cykorią &c.
y z tych można rozmaite razem mię-
szać.

4. Rzodkiew, która rznięta była w
talerzyki y w prętce ususzona, po tym
na proszek sfluczona, namocz w zimney
wodzie, aby napęczniała, y zapraw O-
liwą, ołtem, solą y pieprzem. Dla tych
ktorzy zębów nie mają, iednakże żołą-
dek umocnić chcieliby, iest to wybor-
na

na sałata. Takowa rzodkiew zachowa-
wue całą swoją ostrość: z tey przyczyny
powinna ona świeżo być w iesieni
suszona. Potrzeba kartuzy do niey z
woskowanego papieru robić, aby żadna
wilgoć nie doszła, ktoraby sol rzodkwi
znikliwą: (sal volatile) rozwalniała.
Naylepiey iednak w butelkach się kon-
ferwue. Niżey następujący chrzan tym-
że sposobem za sałatę przeciw szkorbu-
towi służyć może.

5. Rozmiękczyć octem y wodą soloną,
y suszoną sałatę, przyday trochę soli, y
iedz zaraz, albo też przymieszay oliwy,
Takie są

Nasienie Rokambułu, (Cepa asca-
lonica vel sterilis) pory, cebula, głąby
łopianu, niedoyrzały agrest, niedoy-
rzałe strączki pieprzu Indyjskiego,
grzyby, niedoyrzałe melony y Dynie,
y wszystkie gatunki soloney podobney
sałaty. Pęcznieją one po większey czę-
ści tak doskonale, iakby nigdy suszone
nie były. Tym sposobem solona cebu-
la naybardziej, kiedy iey dostatkiem
mieć można, stanie za wysmienitą na

okrętach y w Obozie sałatę. Rokambuś
jest w prawdzie delikatniejszy, ale też
więcej kosztuje.

Lubo solenie powszechnie znaiome
jest, iednak chcę namienić jakim ia na-
przykład sposobem cebule y rokambuś so-
lić zwykłem. Oblup cebulę y pokray ją
wpoprzek w talerzyki, rokambuś zaś weź
z łuską w całości. Jedno y drugie na-
mocz w słoney mocno wodzie, y trzy-
may w niey cebulę przez 24. a rokam-
buś przez 48 godzin. W ten czas dopiero
Rokambuś oblup, gdy już przez wodę sło-
ną łuska zwolnieie y odstanie. Iedno y
drugie opłocz w czystey wodzie, aby sol
po większey części znowu wyszła. Oparz
wrzacy m ocem cebulę, ponieważ w ta-
lerzyki pokraiana jest tylko raz, rokam-
buś zaś dla tego, że cały jest, trzy ra-
zy. Niechay w ocie tak długo stoją,
cz ocet letni będzie. Na ostatek włóż
cebule y rokambuś w sloy, albo w po-
lewany garnek, przymieszay do nich
bobkowego liścia, kardamonu, gwo-
ździkow, Angielskiego korzenia, pieprzu
całkiem, estragonu, y co zechcesz y
wley

wley tenże sam ocet na nie, y zostaw Kiedy już będą dobre, włoż one na ramie na piec, a gdy uschną, skrop octem, żeby odwilgły y dały się w kartuzy pakować.

Można też papkę zamiast sałaty żywać; y w tym razie com pisał o agrestie niedoyzrzałym y o marmeladzie z iablek, kwaśkiem one swoim bardzo się upodobaiają. W ciepleyszych krajach można mieć pigwowe y insze Marmelady.

O KORZENIACH.

MOże być moje powszechne zioł suszenie tak szczęśliwe, że wiele w naszym kraju rodzących się zioł y korzonków zastąpi zagraniczne aromatyczne korzenie. Od dawnego czasu tego życzymy. Jest zdanie że naszej naturze są one przyzwoitsze. A gdy ta rzecz nie jest decydowana, równie iako y to, w jakiej mierze one dla kraju pożyteczne są, czyli też nie; tedy teraz wolę tylko wyrazić, które zioła aromatyczne lepsze są do suszenia, niż dotąd ta rzecz

w całości swojej uważana była. Sprawną gospodynią, albo kucharz łatwo to zrobi, y na ten koniec ieszcze rozmaite korzenie opisywać będę, których wynalazek ile wiem nowy jest. Powiedam tak, ile wiem: bo teraz dopiero, gdy się około tego bawie, doświadczam to co w niektórych rzeczach już nie było nowością. Każdy tu postrzeże, co względem mnie nowego jest, y spodziewam się, że Ojczyznę kochające osoby, te doświadczenia rozszerzać będą.

Smarze od dawnego czasu znane są, lecz będą suszone na piecu daleko smacznieyszymi, niż dotąd były suszone na powietrzu. Doświadczyłem y tego, że się w kartuzach lepiej konserwują. Odstaw je aby odwilgły pierwey nim one pakować będziesz. W pakowaniu przymieszay trochę pieprzu. Oparzania smarów przed suszeniem ieszcze nie próbowałem.

Bylica także dawno zwana jest; lecz dotąd widziałem że tylko ona w wiązkach suszona była. Weź młodą nie rczkwitłą zupełnie bylicę, po obry-

way

way kończyſte małe liſtki, uſuſz na piecu, y zapakuy. Możeby ſię bylica y ſmarze dobrze na gorącu ſłonecznym uſuſzyli.

Chrzan był od dawnego czaſu w Roſfyi ſuſzony. Ja go w ieſieni y na wioſnę kraję w poprzek w talerzyki, a czaſem wzdłuſz cienko, y w prętce ſuſzę. Potym go na proſzek tłukę y przeſiewam przez gęſte ſito. Potrzeba iednak w woſkowany papier ten proſzek pakować, aby ſol znikliwa przez doyſcie wilgoći w chrzanie nie rozwołniła ſię, albo ieſzcze lepiej w butelki. Goſpodarz także może pod czas wioſny na całe lato chrzanem ſię opatrzyć, poniewaſz w lecie chrzan mocy nie ma, lecz ſuſzony iej nie traci, ieſt przytym y ta korzyść że nayſzczupleyſze korzonki przydać ſię mogą. Jeſli go chceſz oſtem przyprawić, tedy namocz w pierwey w zimney wodzie, żeby napęczniał, a zaraz moc iego odżyie

Kucmorka (*Sifer album*) także znana ieſt, podobnego obeyſcia potrzebuje,

ie, z tą tylko różnicą, że ią wodą w pierwey oparzyć dla łatwiejszego skorki zdjęcia potrzeba, y pakować bez woskowanego papieru. Ten korzeń trudny jest do rozmnożenia, ponieważ nasienie jego tak ciężko wschodzi, że część iednego, a część, drugiego dopiero roku weydzie, iakem tego roku w moim ogrodzie doświadczył.

Biedrzeniec, Kopr, estragon, bafilika, liście pietruszki y selerow, y borak, zawsze były suszone. Sposob ich suszenia opisałem przy iarzynach.

Cebula powszechnie jest znaioma, że do naywięcey potraw zaprawienia używana bywa, przeto kucharzom na wiosnę trudność czyni, kiedy ieszcze fczypioru dostać nie można. W podroży więcey z nią jest zatrudnienia; gdyż w zimie przemarza, a na wiosnę wysycha. Jeśli cebulę w zdłuż na suszenie porznieysz, tedy w kilka dni ona nie wyschnie, ale przeciwnie tak prętko, iak żadne insze ziele ią wysuszysz, gdy w poprzek w talerzyki pokraiesz. Na-

lezy

leży nie dopuszczać, iey zwiędnać, lecz w prętce suszyć. Podobnie

Szalotty, Pory, Szczypior. Szczypior powinien być drobno kraiany y wprętce suszony. W ten czas te ogrodowiny w naywiększey mieć możesz obfitości, gdy Słońce naygoręcey świeci, y dla tego mogą być na Słońcu suszone. W pakowaniu tak postępować należy, iakom wyżej przy inszych iarzynach namienił. Rownie y z Rutą obeysć się można, którą z masłem y z Chlebem niektorzy iadają.

Bułwy. Suszenie ich przy iarzynach opisałem. Tu tylko namieniam dla tego, że one dla swego korzennego smaku mogą iak korzenie do potraw służyć.

Wierzchołki zielone od szparagow w puł wyrostych są wspomniane wyżej przy szparagach, y służą także do potraw zaprawienia.

Nie doyzrzałe strączki pieprzu Indyjskiego. Pokray w poprzek w talerzyki y wprętce na piecu ususz. Można ie

do

do potraw zażywać.

Rokambuł albo czosnek z nasieniem jest daleko od ordynaryjnego przyjemniejszy. Równie iako on prezerwatywą jest, y podczas panujących zaraźliwych chorób osobliwie w Obozie, a ieszcze bardziey na morzu, tak też jest zdrowy przydany do mięsiwa niestrawnego, oddawania wiatrow albo y rznięcia sprawującego, iakie są: pieczenie baranie, gęsie y kacze.

Pokray Rokambuł w poprzek w talerzyki, ususz w prętce, y stłucz na proszek. Możesz ten proszek na Serwisie do stołu w szkle trzymać, aby każdy kto go lubi zażywać mógł.

Tu należeć także mogą: macierzanka, skurki cytrynowe, iałowiec, bżowy kwiat, na proszek utłuczone, y co kto wiedzieć może.

Namienić ieszcze muszę, że zamiast odwołnienia suszonych zioł y korzeni odstawuiąc ie po suszeniu do piwnic, możesz one tak wodą skropić, aby do zapakowania zdadne były, byle-
bys

byś kartuzy zaraz potym dobrze wysu-
szyl.

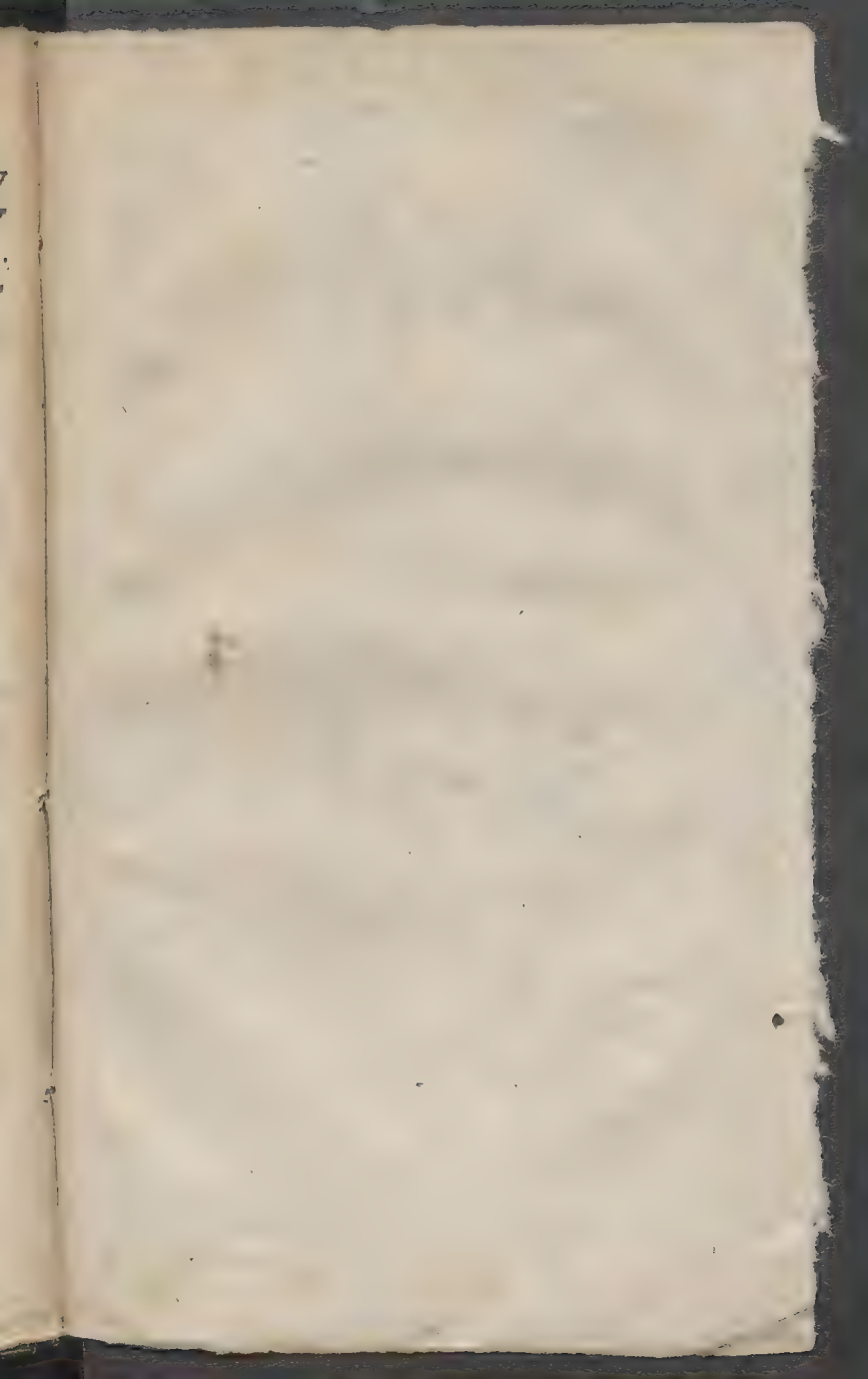
❁ ❁ ❁

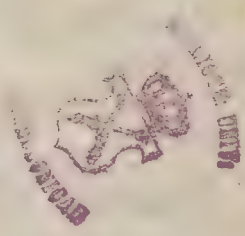
O Suszeniu rozmaitych karmiących
polnych źioł, niektórych zdatnych
do iedzenia między plewidłem odcho-
dzących; także tych źioł ogrodowych,
ktore w lecie iak mniey potrzebne się
wyrzucaią; y naci, kore od korzonkow
bywaią odcinane, y podleyszych liści
kapuścianych, co się bydlu y ptaćtwu na
pokarm dają, tyle o nich wszystkich
namieniam, że ponieważ tego ieszcze
Roku dla uboſtwa przydać się one mo-
gą, tedy nie należy ciepła po upiecz-
niu chleba w piecu zostaiącego darem-
nie tracić, ale zaraz Chleb wyiąwszy
podobnemi źiołami piec napełniać. Mo-
żna też ie suszyć na Słońcu a kończyć
suszenie w piecu. Ze takowe źioła w
żimie dla bydła dobre są, wie każdy, a-
le to nie wszystkim ieſt wiadomo, że
one oparzywszy y z trochę mąki zmie-
szawszy do karmienia ptaćtwa zażywać
można. Co się w późney iesieni zbie-
rze

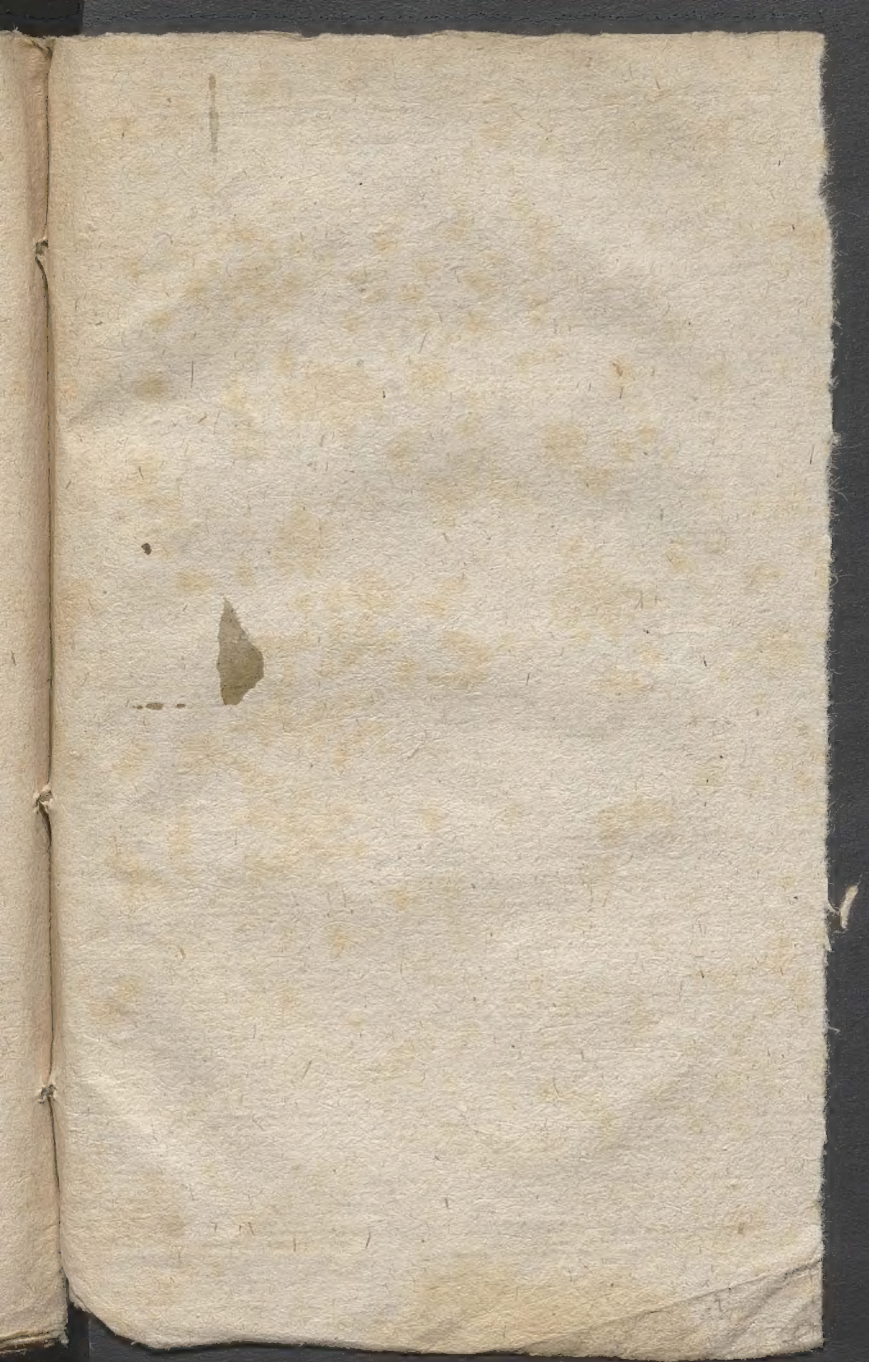
rze, to można natłoczyć w naczynie y
stawić na wierzch świeżą wodę, aby
się nie zagrzało y nie fermentowało.
Tym sposobem wiele zboża oszczędzisz.

Koniec Części Pierwszej.

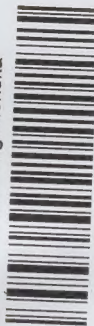








Biblioteka Jagiellońska



stdr0023293

